Кушайте на здоровье



Лучшие блюда дворянской кухни





8

ПИТЕР®

кушайте на здоровье

серия

Лучшие блюда дворянской кухни

ПИТЕР®
Санкт-Петербург
Москва · Харьков · Минск
2000

Дворянская кулинария конца XVIII века (царствование Екатерины II)

Удивительно, но среди этих рецептов многое подойдет и нынешним любителям кулинарных импровизаций. Конечно, раковый суп без раков не сваришь, а рак — «скотина» привередливая и в нынешней водице размножается без прежнего задора. На всех желающих не хватит. Но это, может быть, и к лучшему. Без сноровки с таким страшным зверем хлопот не оберешься.

Суп с улитками тоже не для слабонервных. И не то чтобы у нас улиток не было — на родных шести сотках по клубнике и капусте так ползают, что мое почтение! — но вот какие из них для супа годятся... Не пробовать же всех подряд.

— Зачем же тогда дразниться? — спросит раздосадованный читатель, — зачем попусту раздражать слюнные железы? — Не попусту, не попусту, дорогие читатели! Баранина по-королевски, английское жаркое, амулет с ветчиной, английский торт со шпинатом — все это и множество других затей вы без труда осуществите у себя в кухне.

А как насчет улиток и раков, зачем они тогда? А затем, чтобы нынешний кулинар проникся передовой кулинарной мыслью XVIII века и смело и решительно раздвинул рамки современных рецептур.

К тому же, говорят, что именно бараниной по-драгунски одноглазый Потемкин потчевал матушку-императрицу. Разве не любопытно узнать, чем занималась эта пара хотя бы за столом?

Закуски

© Винегрет из уток

Изжарь в печи диких уток. Разбери их и искроши кусками помельче. Положи в кастрюлю немного муки, крошеных огурцов, лука, зеленой петрушки, прованское масло, немного ренского уксуса, а также куски уток и мешай. Перед отпуском на стол выложи на блюдо и подавай холодным.

© Вымя коровье со сливками и бешамелем

Ошпарь и свари вымя, очисть и искроши на небольшие куски. Потом положи в кастрюльку коровье масло, разогрей и обжарь в нем муку, разведи ее сливками, положи соль, перец, вскипяти, процеди через сито в другую кастрюльку. Положи в кастрюльку вымя и с ним еще раз дай вскипеть. После выложи на соусницу и подавай на стол.

© Галантир постный

Возьми стерлядей, или белую рыбицу, или судака, разрежь на куски, свари в простой воде с уксусом и после обери от костей хорошенько. Потом положи в котел голову осетра, вылей бутылку белого вина, немного простого и ренского уксуса, цельный перец и мелкие травы, поставь на огонь и дай кипеть, чтобы голова разварилась и бульон был бы крепок. Процеди бульон через сито в кастрюлю и, не остужая, положи в него несколько живых ершей и свари их в нем, а после процеди опять сквозь салфетку. Положи в бульон вареных раков, свежий, нарезанный на кружочки лимон и лавровый лист. Залей бульоном вареную рыбу, поставь на лед и дай застынуть. Выложи на блюдо и подавай на стол.

© Буженина рыбная

Разнявши нуд рыбы в звенья, перемой ее в холодной воде, положи в котел в кипяток и вари на огне до тех пор, пока позвонки не отопреют. Вырежь все хрящи и позвонки. Вскипяти ведро уксуса, положи в него толченого перца четверть фунта, имбирь, душистые травы и мелко нарезанный чеснок (головок пятьдесят). Клади в уксус звенья и, как они начнут кипеть, бросай туда понемногу горсти две соли и вари до тех пор, пока рыба сварится и поспеет, тогда вынимай ее из котла, клади горячей в кадку, облей ее уксусным отваром, выбрав из него одни только травы, накрой кадку кружком и поставь в погреб до употребления.

Паштеты

@ Гишпанский паштет

Изжарь 2-3 рябчика, отбери с них мясо, изруби мелко, а кости мелко истолки и изжарь в коровьем масле с морковью и петрушечным корнем. Потом добавь немного муки, мясной отвар и вари. Процеди через сито и смешай с рубленым рябчиковым мясом, приложа к ним нарезанных мелко фисташек, 4 яйца и 8 желтков. После сделай паштет из следующего теста: по равной доле возьми пшеничной муки и яиц, замеси тесто, которое должно быть густоватым, раскатай его тонко, разрежь на 12 небольших кусков. Каждый кусок сверху намажь салом и наложи все куски друг на друга, раскатай в лепешку толщиной в палец. Сделав паштет из теста, начини его приготовленным фаршем из рябчиков и пеки.

© Паштет белый

Сделай фарш из куриного белого мяса, телячьих губ и ветчинного сала с мякишем белого хлеба, смоченного сливками, петрушкой, луком, чесноком, солью и перцем. Замеси фарш на двух желтках. Запеки. Подавая, приправь лимонным соусом.

© Паштет в устричных черепках

Сделай фарш из тела и молок карпа, щуки и угрей с солью, толченой гвоздикой и белым вином. Заверни в этот фарш по устрице, а потом в тесто, испеки и положи в устричные черепки.

© Паштет с лососиной

Нарежь лосося ломтиками и отмачивай в белом вине с солью. Возьми горсть петрушки, 2 луковицы, изруби и жарь на коровьем масле с двумя пригоршнями тертого хлебного мякиша. Сделай паштет из обыкновенного теста, на него положи хлебный фарш, лососину, кружочки лимона, влей немного бульона, накрой и пеки. По испечении приправь мускатным орехом и лимонным соком.

© Австрийский паштет

Возьми говяжий фарш, сколько понадобится для пирога, сделай его круглым и немного приплюсни. Потом сделай из тонкого слоистого теста небольшой пирожок, выложи его на противень. На тесто положи нарезанное тоненькими ломтиками свиное соленое сало, затем фарш, сверху снова сало, закрой тестом и пеки. Подавай с соусом.

© Паштет с телячьими почками

Возьми почек от жареной холодной телятины, изруби крупно с прибавкой ветчины и сала, смешай с луком, солью, перцем, душистыми травами, мускатным цветом, корицей, телячьими кишками. Положи это в паштет из теста, накати немного бульоном с кусочком чухонского масла, запеки.

© Паштет с фазаном

Возьми фазана, опали и выпотроши. Сделай фарш из его печенок с тертым ветчинным салом. Выложи на дно кастрюли фарш, затем фазана на части разнятого, приправь солью, перцем, пучком петрушки и ломтем ветчины, накрой ломтями ветчинного сала и маслом коровьим, закрой крышкой и пеки. По испечении слей сало и положи поваренной эссенции с померанцевым соком.

Супы

@ Суп с улитками

Сваренные и выпущенные улитки изруби мелко с петрушкой и крошками белого хлеба, обжарь в коровьем масле, свари в гороховом супе с приправкой из сметаны, пряностей. Суп вылей на размоченные тем же супом ломти белого хлеба и подавай.

© Суп с фазаном

Зажарь фазана на вертеле, положи в большое глубокое блюдо. 40 выпущенных устриц обжарь в коровьем масле, вылей на них 2 стакана красного вина, сок из одного лимона, приправь пряностями, взварив, выложи фазана на блюдо, накрой его и привари на жаровне.

© Суп с черепахой

Черепах распарь в кипятке, вычисти, разними на куски. Обжарь куски черепахового мяса на сале с мукой, залей это водой, в которой варена петрушка, и доверши варение. Прибавь лимонный сок, крошеную лимонную корку, пряности, шафран. Вскипятив, вылей все на ломти размоченного белого хлеба в чашу.

© Суп раковый

Мясо отварных раков вылущи, истолки в ступке, залей говяжьим бульоном, положи 2 ломтя белого хлеба, немного вина, мускатный орех, кардамон и кусочек коровьего масла. Приварив, выложи сквозь сито в чашку на гренки белого хлеба.

@ Белый винный суп

Возьми белое вино пополам с водой, корицу, кардамон, лимонные корки и сахар, поставь на огонь и дай вскипеть. Потом выпусти несколько яичных желтков и вылей в суп. Подавай с сухариками.

© Анисовый суп

Свари свежую пахту с тертыми ржаными сухарями и горстью аниса, так чтобы было довольно густо, и пропусти через сито. После подлей в смесь хороших молочных сливок, подсласти немного сахаром, положи мелко толченую корицу, посоли немного и дай всему составу еще раз вскипеть. Можно в состав употребить 2 яичных желтка.

Жаркое из мяса, птицы и рыбы

© Говядина с сыром и белым хлебом

Свари говяжью грудинку в котле или кастрюле до полуготовности, вынь ее из котла и выбери из нее кости, обсыпь ее сыром, поставь печь и дай хорошенько зажариться. На приправу приготовь соус из красного кулиша и зеленой петрушки.

© Говядина с бобами

Свари говяжью грудинку в бульоне, выложи ее на блюдо, а после сделай приправу из голландских бобов. Возьми чухонское масло, разогрей его, положи муку и поджарь в нем предварительно отваренные бобы. Потом подлей в бобы мясной отвар, поставь на огонь, чтобы гораздо укипело и, наконец, облей этим соусом сваренную говядину.

© Говяжьи языки с крыжовником

Свари языки в соленой воде, сними с них кожу и разрежь вдоль. Поджарь языки на сковороде в масле, а после сделай к ним подливку с крыжовником. Вымой крыжовник, положи в кастрюлю, добавь сахар, небольшой кусок коровьего масла, толченую корицу, лимонную корку, мелко изрезанную, и несколько ложек белого вина. Вари все на малом огне и, как немного упреет, тотчас разбей 3 яичных желтка и вылей на крыжовник, не допуская, чтобы он от жару полопался, довари. Перед подачей облей соусом говяжьи языки.

© Гранат из телячьей лопатки

Нарежь мясо длинными ломтиками, как на фрикасе, отбей их. Потом положи в смазанную коровьим маслом кастрюлю слой отбитого мяса, а другой ряд рубленого. Таким образом уложи кастрюльку до самого верха, полагая ряд отбитого и ряд рубленого мяса, а после испеки так в печи.

@ Австрийское жаркое

Нашпиговав хорошенько говядину, положи ее на ночь в уксус с солью и луком. Утром, вынув говядину из уксуса, слегка поджарь ее на вертеле и подрумянь в коровьем (сливочном) масле. Потом положи в масло немного муки, рубленого лука, розмарин, лавровый лист, базилик и тимьян, перевари все вместе в том уксусе, в котором отмачивалась ночью говядина. Когда будешь подавать на стол, то подай к блюду этому рубленых сельдей или можжевеловых толченых ягод, а лучше анчоусов.

© Английское жаркое

Возьми говядину, положи ее на ночь с солью, а утром жарь на вертеле слегка, часто поливая мясным отваром и посыпая мукой. Изжаривши довольно хорошо говядину, так что покажется от нее натуральный сок, посыпь перцем и обложи лимонными ломтиками. Подавай на стол.

Английский пудинг из говяжьего мозга

Изрежь мелко фунт говяжьего мозга, возьми 5-6 ломтей размоченного в молоке белого хлеба, положи хлеб с мозгами в глубокое блюдо, положи туда же 2-3 ложки муки, немного сахара, соли, изюма, корицы, вымешай все хорошенько. Можно добавить туда же 2-3 яйца и разболтать. Вылей все это в форму для пудинга, смазанную маслом, и запеки.

© Английский паштет

Возьми 12-13 желтков яиц и 3 цельных яйца, взбей их, потом положи в них фунт коровьего масла и столько же холодной воды, взбей все вместе, смешай с мукой и вымеси. Тесто должно быть густым, но не крутым. Сделай из теста две лепешки, чтоб одна была нижней, а другая верхней коркой, выложи на противень. Начинкой для паштета могут быть очищенные и оскобленные щуки, раки, устрицы, молодые цыплята, спаржа. Положи начинку в паштет и запеки. Подай с соусом.

© Английский соус

Смешай ложку муки с ложкой коровьего масла. Возьми 2 анчоуса, несколько искрошенных каперсов, лук, взваренной травы петрушки, лимонную корку, изруби все это мелко, смешай с разведенной маслом мукой, добавь лавровый лист, влей бульон и сделай густоватый соус. Перед подачей на стол посыпь соус искрошенным яичным желтком.

© Английский торт со шпинатом

Очисти и вымой шпинат. Изруби и истолки его очень мелко. Потом пропусти его через частое ситечко. Смешай пять желтков и пять целых яиц с небольшим количеством рома и вылей в шпинат. Прибавь к этому немного померанцевого сока, толченых пшеничных сухарей и немного соли, поставь на огонь и мешай, чтобы густо сделалось, после остуди. Сделай из сдобного теста лепешку, выложи на нее шпинатную смесь, положи на сковороду и, украсив по краям, пеки.

© Алатриб яичный

Свари вкрутую несколько яиц, изрежь их небольшими кружками, положи их в кастрюлю с малым количеством воды, коровьего масла, горчицы, мускатного цвета и соли, повари немного и подавай на стол.

© Астурийская ветчина

Разбей в кастрюльку 10 яиц, положи туда зеленый лук, петрушку, соль, перец, истолченный мускатный орех и мелко изрубленную ветчину, смешай все. Подогрей на сковороде коровье масло и выложи туда подготовленную смесь, поставь на огонь. Как будет готово, выложи на блюдо и подавай на стол.

© Андульеты свиные (андульеты по-русски значит колбасы, сосиски)

Очисти свиную кишку, положи ее в воду на 2–3 дня, после отвари ее в кипятке с солью, положа в этот кипяток немного изрезанного ломтиками лука и лимонного сока. Вынь кишку из этого взвара и кинь тотчас в холодную воду. После разрежь ее на столько частей, сколько хочешь сделать андульетов. Возьми свинины от реберной части, очисти сало и маленькими кусочками мясо изрежь. Начини мясом кишку, приправь благовонными травами, солью, луком и, зашив ее, положи на несколько часов в белое вино. Потом, вынув оттуда, клади в кастрюлю с несколькими ломтями лука и с небольшим количеством гвоздики, лаврового листа и вари на маленьком жару, снимая беспре-

станно пену. Как пена поуменьшится, влей в кастрюлю бутылку молока и дай еще раза два вскипеть, а после, вынув, поджарь на ростре.

© Артишоки с ветчиной

Обрезав у артишоков стебельки и иголки, отвари их, нутрь вычисти и дай воде стечь. Потом положи на сковороду ветчинных тоненьких ломтиков, на них положи изрезанные на доли артишоки, а сверху снова положи ветчину и поставь на огонь. Сняв с огня, облей ветчинным соусом.

@ Баранина по-драгунски

Побив хорошенько ножевым обухом четверть баранины, нашпигуй ее соленым свиным салом и жарь в печи, не допуская ее совершенно ужариться. Вынь баранину из печи и положи в кастрюлю, вылей на нее полбутылки французской водки, поставь на огонь и, как закипит, зажги водку и мешай все время, пока будет гореть. После слей водку, налей телячьего кулиша, дай несколько времени попреть и после, сняв сало, полей красным соусом из кулиша с каперсами.

© Баранина с соусом из раковых шеек

Очистив и нашпиговав соленым свиным салом заднюю часть баранины, свари ее, а после вынь и положи на соусницу. Для обливки баранины сделай белый соус с раковыми очищенными шейками, вскипяти его и облей баранину.

© Баранина фаршированная со сморчковым соусом

Сперва сделай фарш (начинку) из сосисок и телятины с луком, перцем, солью, зеленой петрушкой и 3-4 мелко изрубленными вареными яйцами. Потом, взяв переднюю лопатку баранины, начини ее приготовленным фаршем и, зашив, положи в кастрюлю. Налей в кастрюлю воды, положи соленое свиное сало и вскипяти хорошенько. Между тем приготовь соус из сморчков и кусочка ветчины так: обобрав сморчки, ошпарь их и, положа в кастрюлю масла и муки, поджарь. После положи туда ветчину, налей белого бульона, дай вскипеть хорошенько. Затем этим соусом облей баранину и подавай на стол.

© Баранина по-королевски

Отбив баранью четверть и нашпиговав ветчинным салом, нарезанным толщиной в палец, сверни баранину кругло, увяжи нитками и обваляй в муке. Поджарь на сковороде коровье масло, положи туда баранину и жарь. Когда изжарится, то подлей кипяченой воды и дай баранине попреть. Приложи потом 5-6 луковиц, гвоздику, по 2 морков-

ных и пастернаковых и 4 петрушечных корня с пучком базилика и вари на малом огне, чтобы соус сделался клейким. Потом, вынув баранину из соуса, на время оставь ее, а оставшийся соус дополни несколькими ложками мясного бульона. Сними жир с соуса, процеди его сквозь сито, выжми в него из горьких померанцев сок и облей баранину.

© Бараньи ножки в растворе

Когда бараньи ножки сварятся в воде, так что будут мягки, то, вынув, очисти их и обери хорошенько. Потом сделай раствор: положи в кастрюлю муки, немного соли, 4 яйца и прованского масла, смешай все хорошенько и разведи пивом, наблюдая, чтобы раствор был не жидким. Обвалявши в этом растворе бараньи ножки, жарь их в масле, а когда они будут готовы, то выложи их на соусницу, обложи петрушкой и подавай.

Бараньи языки

Порежь луковицу небольшими ломтиками, поджарь их в масле, добавь к ним щепотку муки, влей стакан белого вина и ложку виноградного сока, а также петрушку, соль, перец, немного уксуса и вари все вместе. Потом возьми пару бараньих языков, уже сваренных в воде, сними с них кожу и разрежь надвое, не перерезая, однако, совсем. Положи языки в приготовленный соус и вари еще вместе, пока укипит довольно много соуса.

© Бекасы или кулики в соусе

Вынув из бекасов потроха, разрежь каждого на 4 части, а потроха пока оставь. Положи в кастрюлю части бекасов с шампиньонами и опенками, все это поджарь в небольшом количестве чистого сала, потом смочи кулишом, приправь солью, перцем и луком, влей 2 рюмки виноградного вина, дай всему вариться. Между тем, не допуская до совершенной готовности, разотри в кастрюле вынутую из бекасов печень, и, доварив все, добавь в соус немного лимонного сока.

© Гребешки петушачьи

Возьми большие гребешки и свари их до полуготовности, разрежь толстое у них место. Сделай фарш из белого куриного мяса с солью и перцем и разведи его яичными желтками. Начини каждый гребешок фаршем, свари в крепком бульоне с 2-3 шампиньонами, а после, прибавя немного кулиша, разболтай один яичный желток, разотри 1–2 анчоуса, положи лимон и, подогревши, подавай.

© Гусь, начиненный груздями

Начини гуся груздями, изжарь на сковороде и с вытекшим из него соком подавай на стол. К гусю сделай следующий соус: возьми 3-4 стакана уксуса, нарежь в него ломтями репчатый лук, положи ложку меда и всему этому дай гораздо упреть.

© Дрозды и другие маленькие птички в коробочках

Ощипай дроздов, отрежь у них крылья и лапки, разрежь снизу кожу и вынь из них кишки и потроха, откинь все прочь, а употреби одни лишь пупки и печенки, из которых с тертым шпеком, говяжьими мозгами и небольшим количеством шампиньонов сделай фарш, приправя его солью, перцем, мускатным орешком и травами. Весь этот набор сперва рубится мелко, а потом толчется в ступке, в него выпускаются для вязкости 2–3 яичных желтка. Фаршем начини выпотрошенных птичек, а после изжарь их следующим образом: уложи в кастрюлю ломтями шпеку, телятины и ветчины, положи на них тушки птичек, приправь солью, перцем и душистыми травами, а потом накрой их также ломтями телятины, ветчины и шпеком, сверху всего наложи тарелку, чтоб она хорошенько вниз прижимала. Закрой кастрюлю крышкой, поставь ее на горячую золу часа на два, так чтобы птички за это время могли изжариться. Между тем сделай коробочку из бумаги, положи в нее вниз немного фаршу и, вынув из кастрюли птичек, уложи их на фарш и прикрой им же сверху, посыпь тертым калачом и поставь в печь на медном листе, чтобы все испеклось и зарумянилось. Вынув из печи, поставь коробочку на блюдо и, облив соусом, сделанным из рубленой ветчины и лимона, подавай.

@ Жаворонки с яблоками и вином

Ощипай жаворонков, вынь внутренности и с хорошим куском масла в малом количестве воды поставь на огонь, чтобы кипели. Как станут ужариваться, тогда приложи к ним нарезанные яблоки, корицу, мелко нарезанную лимонную корку, кусок сахара, стакан виноградного вина и все вместе перевари.

© Биск из голубей

Выпотроши и ошпарь голубей, оберни их в свиное соленое сало и вари в кулише с гвоздикой, перцем, луком, солью, базиликом, майораном в пучках. Когда голуби будут наполовину готовы, переложи их в другой кулиш и, прибавив туда лимонный сок, дай им еще попреть на огне, так чтобы до половины укипел кулиш, в который положи очень мелко накрошенные анчоусы. Между тем в прежнем кулише размочи

слегка сушеный калач, нарезанный ломтиками. На размоченные ломтики калача клади сваренных голубей и облей их тем соусом, в котором они доваривались.

© Блины почечные

Изжарь телячьих почек, изруби мелко и положи в кастрюлю. Приложи к ним сливки, мелко нарезанные лимонные корки, четверть фунта сахара, немного мускатного орешка и выпусти 18 желтков из яиц. Все это поставь на жар, перемешай. Потом остуди, взбей оставшиеся от 18 яиц белки в пену, смешай с готовым составом. После положи на дно кастрюли лист промасленной бумаги, выложи на нее состав и пеки. Перед подачей на стол выложи на блюдо.

© Белые грибы под соусом

Свари белые грибы и изрежь их небольшими кусочками. Возьми потом полфунта миндаля, истолки его мелко. Поджарь лук в масле, а после, положа к нему толченый миндаль и грибы, подлей сливок и дай кипеть. Потом, положа еще зеленого лука и гвоздики, повари еще немного. Подавай на стол в соуснике.

© Заяц с оливками и трюфелями

Очисти и выпотроши зайца, рассеки его на несколько крупных кусков и свари. Между тем поджарь муку в коровьем масле, затем положи туда лук, несколько тонко нарезанных ломтей ветчины и сухари из ржаного хлеба, все это на жару попарь, а после подлей хорошего мясного отвара и, поваря еще, процеди через сито. Положи в процеженную жижу несколько размоченных трюфелей, оливок без костей, рубленую петрушку, перец, соль, мускат, все вместе повари и наконец приправь небольшим кусочком чухонского масла, подавай с этим соусом сваренное заячье мясо.

© Каплун с устрицами

Смешай полфунта масла коровьего с несколькими горстями тертого хлеба, прибавь мускатного цвета и лимонную корку, а также 50 или 100 устриц, выпустив их из черепков. Начини этой смесью каплуна и зажарь на вертеле.

© Искалоп (эскалоп) из осетрины

Возьми 4 фунта осетрины, изрежь ее ломтями, избей их ножевым обухом и обжарь в масле с рубленым луком, зеленой петрушкой, солью и перцем. После положи в кастрюльку, подлей немного кулиша и немного уксуса, дай вскипеть и после выложи на соусник.

© Колбасы рыбьи

Возьми угря, карпа или щуку, изруби мелко с мякишем белого хлеба, размоченного в молоке, смешай с полфунтом коровьего масла. Приправь душистыми травами, замеси на яйцах, употребив белки и желтки, и бутылочку сливок. Начинивай свиные кишки, потом бланшируй их в кипятке. Жарят колбасы на сковороде на слабом огне и подают зарумянив.

© Караси жареные

Очисти карасей, выкинь все внутренности кроме икры, надрежь с обеих сторон, обваляй в соли и дай немного полежать. После соль оботри, обваляй карасей в муке и жарь в коровьем масле до готовности. Можно к жарению начинивать их собственной икрой, смешивая ее с сухим белым хлебом или кашей из мелких круп.

© Карп в жидовском соусе

Очисти и выпотроши карпов, разними на куски, посыпь солью и дай часа два в ней полежать. После соль оботри, куски сложи в кастрюлю с большим количеством лука, нарезанного ломтями, куском коровьего масла, гвоздикой и мускатным цветом. Залей все пивом и вари до тех пор, пока почти все выкипит и останется густоватый соус.

© Карп по-гусарски

Выпотроши карпа, немного распори у него брюхо и набей туда коровьего масла, смешанного с рублеными душистыми травами, солью и пряностями. Маринуй карпа в прованском масле с рублеными душистыми травами (тмином, базиликом, лавровым листом) и когда он напитается, запеки его. Подавай с соусом.

@ Карп с грибным соусом

Очисти и выпотроши карпа, надрежь с боков, вымажь в растопленном масле и посыпь солью. Зажарь и облей рагу, сделанным из опенков, молок и донышек артишочков. Во время варения этого соуса положи в него луковиц и каперсов. Отпускай на стол, гарнируя хлебом, поджаренным в масле.

© Желе постное из ершей

Возьми клею четверть фунта, развари его в воде и процеди сквозь сито в кастрюлю. Потом развари ершей и процеди бульон их сквозь сито в ту кастрюлю, куда процежен клей. Добавь туда бутылку бе-

лого вина, корицу, фунт сахара, гвоздику, изрезанный свежий лимон и икру, дай вскипеть, а после процеди сквозь салфетку, разлей по формам и застуди.

© Будding (пудинг) рыбный

Возьми щуку, очисти ее и изрежь на кусочки, отвари, выбери из нее все кости. Потом перетопи хороший кусок коровьего масла, возьми столько же размоченного в молоке белого хлеба и несколько взбитых в пену яиц, тертых мускатных орешков и соли, смешай все с маслом. Положи в приготовленную смесь рыбу с небольшим количеством сладкого рома, изюма и миндаля. Возьми буддинговую форму, вымажь ее хорошенько коровьим маслом и усыпь толчеными сухарями или тертым белым хлебом. Выложи в форму приготовленный буддинговый состав и пеки. На приправу его можно сделать ромовую поливку.

© Осетрина свежая в вине шампанском

Возьми звено осетрины, нашпигуй салом и ветчиной, жарь на вертеле, обернув салом и бумагой. Положи в кастрюлю телятину и ветчину, 2 корня пастернака, 2 луковицы, поджарь, чтобы немного к кастрюле припеклось. Добавь в кастрюлю полбутылки шампанского вина и, приварив, облей соком этим жареную осетрину.

© Рагу из осетрины

Отвари ломтики осетрины в воде с солью, сделай рагу из трюфелей, сморчков, соли, перца, душистых трав, облей этим соусом осетрину.

Десерт

@ Каштаны в карамели

С крупных каштанов сними первую кожу, вари их в воде столько, чтобы вторая сошла свободно. Развари сахар в карамель и содержи на слабом огне, чтобы не остыла. Клади каштаны одни за другим в сахар и переворачивай ложкой. Вынимая каждый, взоткни на острую тоненькую лучинку, чтобы карамель засохла на воздухе.

© Каштановая пастила

Сними с каштанов первую кожу, повари их в воде, облупи вторую кожу и истолки каштаны в ступке, подлив воды померанцевых цве-

тов или розовой. Столокши, протри через сито, для сгущения можно добавить немного яблочного мармелада. Взвесь это тесто. На фунт теста употреби фунт сахара, развари, вымешивая ложкой, и накладывай в форму после того, как тесто в половину остынет.

© Ликер шоколадный

Возьми 8 стаканов водки, влей в нее 2 стакана воды, всыпь по четверти фунта сахара и шоколада столченных. Вымешав, сложи в бутыль и поставь на 9 дней в умеренное теплое место, каждый день взмешивай по 4 раза. По прошествии 9 дней чистый ликер слей, процедив через салфетку.

Ликер фиалковый

Набери цветов маткиной душки в полной их духовитости во время ясной погоды, очисти листики и, налив водкой, поставь настаиваться на 4 недели. После этого процеди настойку сквозь сито и подмешай сахара, распущенного холодной водой. Положи скрошенного корня фиалкового, дай устояться и пропусти через салфетку.

© Ликер персиковый

Возьми ведро виноградных дрожжей, положи в них 2 фунта толченых персиковых косточек и смешай с французской водкой, чтобы все это составило мерное ведро. Положи в него 4 фунта толченых спелых персиков, дай стоять 10 дней, после всыпь по фунту с четвертью сахара на каждый штоф, поставь на печь и каждый день взбалтывай. Когда сахар совсем разойдется, пропусти ликер сквозь салфетку.

@ Мармелад грушевый

Отвари груши, положи их в холодную воду, облупи кожу и протри через сито. На фунт грушевого теста развари три четверти фунта сахара, смешай и вари на малом огне, не допуская кипеть, пока сгустеет. Сняв с огня, остуди и обсыпь мелким сахаром. Сложи в банки, завяжи их, когда мармелад остынет.

© Мармелад малиновый

Протри сквозь сито 6 фунтов малины и увари протертое до половины. Развари три фунта сахара, смешай с малиной и дай вскипеть 10 или 12 раз. Складывай в банки горячим.

© Нектар

Возьми 3 больших лимона, облупи с них кожу, изрежь на тонкие ломтики, положи в банку с четырьмя ранетами, также изрезанными в

кусочки, прибавь ложку померанцевой воды, немного корицы и фунт сахара, долей бутылкой бургундского вина и завяжи банку плотно. Настаивай сутки. После процеди через салфетку, разлей по бутылкам и закупорь.

ДВОРЯНСКАЯ КУЛИНАРИЯ ПЕРВОЙ ЧЕТВЕРТИ И ТРЕТЬЕЙ-ЧЕТВЕРТОЙ ЧЕТВЕРТИ XIX ВЕКА (от царствования Александра I до царствования Александра II)

Смена эпох — нешуточное дело. Еще недавно пища было основательной, и дворянские желудки в застолье работали не хуже, чем крепостные на пашне. Теперь не то. Великая армия Бонапарта разгромлена, и по всей России распространяется то, что назвали бы нынче европейским образом жизни. Французская кухня тоже расходится по России, триумфально, недаром же победители, полные новых впечатлений возвратились из-за границы, а пленные французы благополучно растворились в русском обществе.

Неслыханное изобилие соусов, гарниров и приправ преображает дворянский стол, но экзотической провизии в эту эпоху становится куда меньше. Богатство вкуса достигается точностью дозировки продуктов. Европа, высокие технологии...

Была, впрочем, и экзотика. Но русская национальная мысль не могла смириться с возможностью поедания лягушачьих лапок, и французов безжалостно дразнили «лягушатниками». А между тем, именно их скрупулезный подход придал кулинарным книгам тот вид, к которому привыкли современные хозяйки.

Соусы

© Белый мясной соус

Лук мелко нашинковать и спассеровать на масле. Приправить муку, которую также спассеровать, не допуская изменения ее окраски, затем влить обычный мясной бульон и хорошо размешать, чтобы получилась однородная масса без комков. Варить на малом огне, часто помешивая лопаткой во избежание пригорания, а также удалять появляющуюся на поверхности пену. Готовый соус процедить. Его можно подать и в застывшем виде, но, во избежание образования пленки на поверхности, предварительно сбрызнуть топленым маслом. Если приготовленный соус развести молоком или сливками, его можно использовать для приготовления супа-пюре.

150 г масла, 50 г репчатого лука, 100 г муки, 1 л мясного бульона.

© Соус с грибами и эстрагоном

В мелко нарубленный лук, чеснок, эстрагон и грибы для аромата влить вино и уварить жидкость до половины первоначального объема. Добавить белый мясной соус, соединив его предварительно с мясным соком, и полученную массу протереть через сито. При подаче соус посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки и листиками эстрагона. Подавать горячим к мясным блюдам.

600 г белого мясного соуса, 300 г мясного сока, 50 г репчатого лука, 15 г чеснока, 50 г грибов, 5 г эстрагона, 200 г белого вина.

Соус со сладким стручковым перцем, морковью и сельдереем

Белый мясной соус развести вином. Гарнировать печеным и очищенным стручковым перцем, нарезанным крупной лапшой, а также вареными и нарезанными крупной лапшой морковью и сельдереем. Подавать горячим к мясным блюдам.

600 г белого мясного соуса, 200 г белого вина, 200 г сладкого стручкового перца, 100 г моркови, 100 г сельдерея.

© Соус с яичными желтками и сливками

В белый мясной соус добавить желтки, сливки и молоко. Ввести желатин, размоченный в холодной воде. Использовать при приготовлении заливного из дичи, мяса.

600 г белого мясного соуса на бульоне из телятины, 2 яичных желтка, 150 г сливок, 150 г молока, 15 г желатина.

© Соус с томатом и желатином

Соединить белый мясной соус и томатный сок. Ввести желатин и полученную массу протереть через сито. Использовать для приготовления заливного из мяса и салатов.

650 г белого мясного соуса, 350 г томатного сока, 15 г желатина.

© Соус с луком

Нарезанный небольшими дольками лук залить холодной водой, довести до кипения и затем слить воду. Припущенный лук смешать с рисом и сливочным маслом, влить в бульон, накрыть кастрюлю крышкой и кипятить до полной готовности риса. Затем протереть через сито. Заправить сливочным маслом, сливками и яичным желтком. Подавать горячим к мясным блюдам.

800 г белого мясного бульона, 80 г риса, 70 г сливочного масла, 100 г сливок, 120 г репчатого лука, 1 яичный желток.

© Соус со сливками и лимоном

Муку спассеровать на масле. Влить вино, сливки и бульон. Кипятить в течение 10-15 минут, отставить на борт плиты и заправить сливочным маслом, желтками и лимонным соком. Соус подавать к вареным цыплятам и мясным блюдам.

150 г сливочного масла, 80 г муки, 200 г белого вина, 400 г сливок, 200 г белого мясного бульона, 3 яичных желтка, 1 лимон.

© Соус со сливками и коньяком

Спассеровать мелко нашинкованные лук, морковь и сельдерей. Прибавить муку, слегка обжарить и влить мясной бульон. Влить вино, коньяк, сливки, грибной бульон и сок, полученный при жарке телятины или цыпленка. Смесь кипятить в течение 20-25 минут, после чего протереть через сито. Соус подавать горячим к тушеному мясу и птице.

130 г сливочного масла, 50 г репчатого лука, 60 г моркови, 60 г сельдерея, 60 г муки, 500 г бульона, 100 г белого вина, 30 г коньяка, 200 г сливок, 100 г грибного бульона, 100 г мясного сока

© Соус с грибами и зеленью петрушки

Мелко нарезанный лук спассеровать на масле с мукой. Затем влить вино и концентрированный рыбный бульон, прокипятить в течение 20-25 минут и заправить сливочным маслом. К полученной смеси прибавить грибной бульон и протереть через сито. При подаче посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки. Готовый соус подавать горячим к отварным припущенным рыбным блюдам.

25 г репчатого лука, 100 г сливочного масла, 80 г муки, 200 г белого вина, 600 г рыбного бульона, 50 г грибного бульона, зелень петрушки.

© Соус с раками и лимоном

Белый рыбный соус с отваром из раков или креветок заправить сливочным маслом и лимонным соком. Добавить грибы или нарезанные соломкой трюфели. Готовый соус подавать теплым к рыбе, ракам, мидиям, креветкам.
800 г белого рыбного соуса, 200 г ракового отвара, 50 г сливочного масла, 1 лимон, 100 г грибов, 50 г трюфелей.

© Соус с раками и свежими помидорами

Нарезанные крупными кусками морковь, сельдерей и репчатый лук спассеровать на оливковом масле. Прибавить нарезанные свежие помидоры или томат-пюре. Живых раков хорошо обмыть холодной водой, при помощи ножа выдернуть среднее перышко из хвоста, удалив таким образом кишечник, и положить в посуду с пассерованными кореньями. Влить коньяк, вино и рыбный бульон; размешать и варить на слабом огне 40–50 минут. Готовых раков вынуть из отвара, охладить и очистить клешни и шейки от скорлупы. Очищенную от панцирей внутренность и коренья залить рыбным бульоном и протереть. Полученный соус заправить белым рыбным соусом, сливочным маслом, солью по вкусу, лимонным соком и хорошо размешать. Готовый соус подавать горячим к рыбе.

200 г сливочного масла, 50 г моркови, 50 г сельдерея, 50 г репчатого лука, 500 г свежих помидоров, 20 шт. живых раков, 50 г коньяка, 250 г белого вина, 500 г рыбного бульона, 100 г белого рыбного бульона, 50 г сливочного масла, 1 лимон.

© Соус с грибами и сливками

В светлый соус, приготовленный на грибном и рыбном бульонах, добавить сливки. Заправить сливочным маслом, лимонным соком и желтками. Готовый соус подавать горячим к отварной и припущенной рыбе.
800 г белого соуса, 150 г сливок, 50 г сливочного масла, 1 лимон, 3 яичных желтка.

© Томатный соус

Свежие помидоры перебрать, удалить плодоножки, вымыть в холодной воде, нарезать на дольки и припустить в собственном соку. Протереть через сито и уварить до консистенции густых сливок, запра-

вить сливочным маслом, солью и молотым перцем. После заправки соус кипятить нельзя.

© Соус с белым вином

Мелко нашинкованный репчатый лук спассеровать на масле, влить вино и варить несколько минут при слабом кипении. Затем прибавить очищенные и нарезанные свежие помидоры и чеснок для аромата. Полученную смесь протереть через сито и смешать со сливочным маслом. При подаче посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

150 г репчатого лука, 130 г сливочного масла, 150 г белого вина, 700 г свежих помидоров, 100 г чеснока, 5 г зелени петрушки.

© Молочный соус (бешамель)

В нагретом масле обжарить муку, хорошо размешивая. Посолить по вкусу. Приготовленную таким способом белую горячую пассеровку развести горячим молоком, непрерывно помешивая, чтобы не образовалось комков. Довести до кипения и процедить.

80 г сливочного масла, 100 г пшеничной муки, 1 л молока.

@ Соус с томатом

Соус бешамель хорошо перемешать с томатным соусом и заправить сливочным маслом. Подавать к яйцам, макаронам-спагетти.

700 г соуса бешамель, 300 г томатного соуса, 50 г сливочного масла.

© Соус с грибами и раками

Готовый соус бешамель заправлять рыбным бульоном, отваром из раков или креветок, прибавить трюфели, нарезанные лапшой, и раковые шейки или омара. Добавить сливочное масло. Подавать к яйцам, рыбе, ракам, креветкам.

700 г соуса бешамель, 250 г рыбного бульона, 50 г трюфелей, 150 г раковых шеек, 50 г сливочного масла.

❂Яично-масляный соус

В небольшую кастрюлю налить уксус, положить крупно раздробленный черный перец и мелко нашинкованный репчатый лук. Смесь уварить до полного испарения уксуса, затем влить молоко или сливки и яичные желтки. Непрерывно помешивать до консистенции легкого крема. Кастрюлю снять с огня и постепенно вливать, непрерывно помешивая, растопленное сливочное масло, почти холодное. Заправить соус солью по вкусу и лимонным соком, полученным из $^1/_2$ лимона, и снова размешать. Смесь процедить через салфетку или сито для

устранения кусочков лука и перца. Готовый соус должен быть слегка кисловатым, средней густоты. Подавать горячим к вареным овощам, рыбе и некоторым видам мясных блюд.
8 яичных желтков, 650 г сливочного масла, 20 г уксуса, 2 г черного перца, 15 г репчатого лука, 200 г молока или сливок, 1 лимон.

© Соус с уксусом

Способ приготовления такой же, как и яично-масляного соуса, только после уваривания уксуса вместо сливок влить мясной сок с желтками и размешать. Перед подачей добавить мелко нарубленные листики эстрагона и зелень петрушки. Подавать теплым к различным мясным блюдам: турнедо, бифштексам, рыбе.
10 яиц, 500 г сливочного масла, 50 г уксуса, 1 г черного перца, 25 г репчатого лука, 200 г мясного сока, 1 лимон, 3 г эстрагона, 2 г зеленой петрушки.

© Соус с каперсами

Каперсы — почки вечнозеленого средиземноморского растения. Их специально маринуют и только в таком виде используют в качестве острой приправы к супам, вторым блюдам, и в салатах.
При подаче в яично-масляный соус добавить мелко нарубленные каперсы и соленые огурчики, а также мелко нарезанную зелень петрушки и размешать. Соус подавать горячим преимущественно к рыбе.
800 г яично-масляного соуса, 50 г каперсов, 150 г соленых огурчиков, 5 г зелени петрушки.

© Соус майонез

Сырые яичные желтки выпустить в чугунок, добавить горчицу, соли по вкусу и лимонный сок, полученный из $1/2$ лимона. Массу хорошо размешать. Затем при непрерывном взбивании влить масло до получения густого соуса. В приготовленный соус влить уксус и лимонный сок второй половины лимона и снова размешать. Заправить черным перцем. Соус должен быть не очень густым, но и не очень жидким. Подавать холодным к рыбе, овощам, холодному мясу.
6 яичных желтков, 25 г готовой столовой горчицы, 1 лимон, 20 г уксуса, 800 г подсолнечного масла, соль по вкусу, черный перец.

@ Соус с белым вином и зеленью петрушки

Мелко нарубленный репчатый лук припустить в вине до мягкости, посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки и добавить готовый соус майонез, хорошо перемешав. Подавать холодным к вареной рыбе и мясу.

50 г репчатого лука, 100 г белого вина, 20 г зелени петрушки, 1 кг соуса майонез.

© Соус со сливками

В готовый соус майонез прибавить взбитые сливки. При подаче соус посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки, эстрагона и кельбера. Готовый соус подавать холодным.

750 г соуса майонез, 250 г взбитых сливок, 5 г зелени петрушки, эстрагона и кельбера.

Гарниры

© Гарнир с луком и грибами

Лук, припущенный в масле, шляпки маленьких грибов, картофель, обработанный выемкой в виде орешков, и соус со сливками и лимоном подать к птице.

300 г лука репчатого, 150 г грибов, 350 г картофеля, 100 г соуса со сливками и лимоном.

© Гарнир с артишоками и картофелем

Артишоки, нарезанные кубиками и обжаренные в масле, картофель, вынутый выемкой в виде голубиных яиц и также обжаренных в масле, свежие помидоры, мелко нарезанные, и зеленую фасоль подавать к молодой баранине и телятине, расположив их букетами вокруг мяса.

130 г артишоков, 130 г свежих помидоров, 240 г картофеля, 250 г зеленой фасоли.

© Гарнир с капустой и свиной грудинкой

Обработать кочан капусты, вырезать кочерыжку и сварить его целиком в подсоленной своде с добавлением лимонной кислоты. Затем отделить листья, из которых при помощи салфетки свернуть кочешки величиной с яйцо, нафаршировать их мелко нарезанной свиной грудинкой и протушить. Тушеные каштаны и припущенные для глянца в масле головки лука при подаче смешать, расположив их кучками с одной стороны тушеной говядины. С другой стороны уложить кочешки, украсив каждый из них маленьким кусочком свиной копченой грудинки. Мясо залить соусом с вином бордо.

250 г капусты, 200 г свиной грудинки, 150 г каштанов, 150 г лука-саженца, 100 г соуса с вином бордо.

© Гарнир с чечевицей и трюфелями

Крокеты из картофельного пюре с яйцами в виде абрикосов и корзиночки, наполненные пюре из чечевицы, подавать теплыми к мясу. На каждую корзиночку положить кусочек трюфеля. Полить мясным соком.

300 г крокетов из картофельного пюре, 220 г пюре из чечевицы, 200 г корзиночек, 30 г трюфелей.

© Гарнир с фасолью

Пюре из сухой фасоли залить соусом из белого вина. Подавать к тушеной баранине или к говядине.

750 г пюре из сухой фасоли, 200 г соуса с белым вином.

© Гарнир с грибами и луком-саженцем

Свежие грибы нарезать ломтиками и обжарить, головки лука-саженца припустить в масле, а картофель, вынутый выемкой в виде орешков, обжарить. Соус прибавить по желанию. Подавать к турнедо и бараньим отбивным.

250 г свежих грибов, 250 г лука-саженца, 250 г картофеля.

© Гарнир с рисом

Гарнир состоит из риса и уложенных вокруг него крокетов из картофеля. Полить итальянским соусом. Можно подавать и как закуску.

500 г риса, 250 г крокетов, 200 г итальянского соуса.

@ Гарнир с морковью

Морковь нарезать кружочками и припустить в масле. Сверху посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки. Полить соусом по желанию. Подавать к говядине и телятине.

750 г моркови, соус.

© Гарнир с раками и трюфелями

Свежие грибы, припущенные в масле, ломтики трюфелей, раковые шейки или креветки и кнели из рыбы расположить букетами. Блюдо украсить раками. Гарнир подавать к рыбе, тушенной в белом вине.

300 г грибов, 150 г раков или креветок, 200 г кнелей из рыбы, 100 г трюфелей.

© Гарнир с каштанами

Вареные каштаны мелко нарубить, смешать с соусом бешамель, с луком и прибавить яичные желтки для получения вязкой массы. Ма-

ленькие формочки смазать маслом, наполнить приготовленной массой и поставить на водяной бане в жарочный шкаф до образования плотной консистенции. Затем расположить вокруг мяса. Мясо украсить колечками лука, жареного во фритюре. Залить соусом с эстрагоном, приготовленным на курином бульоне. Гарнир подавать теплым к турнедо и отбивным.

500 г каштанов, 2 яйца, 100 г репчатого лука, 100 г соуса бешамель с луком и 100 г соуса с эстрагоном, приготовленного на курином бульоне.

© Гарнир с грибами и раковыми шейками

Гарнир состоит из грибов, припущенных в масле, мозгов и бараньих желез, сваренных и припущенных в масле и белом вине, раковых шеек, тоже припущенных, и белого мясного соуса с грибным бульоном. Подавать к цыплятам и отбивным из мяса молодого барашка.

200 г грибов, 200 г бараньих желез, 200 г мозгов, 150 г раковых шеек, 100 г белого мясного соуса.

© Гарнир с репой и зеленым горошком

Репу, припущенную для глянца в масле, зеленый горошек с маслом и картофельное пюре расположить букетами. Гарнир подавать к говядине, баранине, телятине.

250 г репы, 250 г зеленого горошка, 250 г картофельного пюре.

© Гарнир с баклажанами и картофелем

Гарнир состоит из небольшого кочешка салата эскариоль, припущенного целиком, баклажанов и картофеля. Подавать к баранине, молодому барашку и телятине.

5шт. небольших кочешков зеленого салата, 300 г баклажанов, 400 г картофеля.

© Гарнир с помидорами и грибами

Вокруг мяса расположить отдельными букетиками свежие помидоры, фаршированные хлебом, тертым кашкавалом и мелко нарезанной зеленью петрушки, запеченные шляпки грибов, фаршированные мясом цыпленка, сваренным и мелко нарубленным, ножки грибов, также мелко нарубленные, смешанные с соусом бешамель с яичными желтками и запеченные, небольшой кочешок салата эскариоль, припущенного целиком, и жареный картофель, обработанный в виде яиц. Гарнир подавать к телятине, говядине, баранине.

100 г свежих помидоров, 200 г цыпленка, 100 г салата эскариоль, 250 г картофеля, 200 г грибов.

© Гарнир с гусиной печенкой

Гарнир состоит из шинкованной квашеной капусты, тушенной с кусочками копченой грудинки и медальонов из гусиной печенки, обжаренных в масле и уложенных на крутоны из хлеба. Подавать к свинине и говядине.

400 г квашеной капусты, 150 г копченой свиной грудинки, 100 г гусиной печенки, 150 г пшеничного хлеба.

© Гарнир с петушиными гребешками и трюфелями

Гарнир состоит из кнелей из куриного мяса, медальонов из телячьих или бараньих желез, нарезанных кусочками, петушиных гребешков и яичек, нарезанных лапшой, шляпок грибов и трюфелей. Полить соусом со сливками и лимоном. Подавать к цыплятам и использовать для наполнения волованов.

200 г кнелей из куриного мяса, 100 г телячьих желез, 150 г яичек и петушиных гребешков, 100 г грибов, 50 г трюфелей.

® Гарнир с мидиями и трюфелями

Гарнир состоит из кнелей из рыбы, украшенных сверху кусочками вареных грибов, мидий, сваренных и припущенных в масле, раковых шеек, кусков трюфелей и маленьких кусочков слоеного теста, нарезанного в форме полумесяца. Подавать к рыбе.

200 г кнелей из рыбы, 100 г грибов, 200 г мидий, 150 г раковых шеек, 50 г трюфелей, 50 г слоеного теста.

© Гарнир с картофелем и эстрагоном

Вокруг мяса уложить мелкие клубни молодого картофеля, обжаренные в масле для глянца. Кусочки мяса украсить сверху листиками эстрагона, ошпаренного кипятком. Гарнир подавать к отбивным и бифштексам из говядины и телятины.

750 г картофеля, 10 г эстрагона, 100 г мясного сока.

© Гарнир с салатом эскариоль и картофелем

Гарнир состоит из небольшого кочешка салата эскариоль, припущенного в масле, и мелкого жареного картофеля, политого мясным соком. Прибавить соус с каперсами. Гарнир подавать к турнедо, бараньим и телячьим отбивным.

300 г салата эскариоль, 450 г картофеля.

© Пюре из артишоков

Очищенные донышки артишоков смазать лимоном для предохранения от потемнения еще при очистке и положить в воду с разведенной

мукой, подкисленной уксусом. Затем артишоки варить в такой же воде, предварительно доведя ее до кипения, в течение 40-50 минут на сильном огне. Вынуть из воды, помыть от муки, протереть через сито, посолить по вкусу и смешать со сливочным маслом. При этом кастрюлю не снимать с плиты, а отодвинуть на борт, чтобы масло и сливки могли полностью раствориться.

500 г донышек артишоков, 100 г сливочного масла, 150 г сливок.

© Пюре из зеленого горошка

Залить зеленый горошек кипящей подсоленной водой так, чтобы вода только закрыла горошек. Варить в течение 15–20 минут до мягкости, затем откинуть на сито и заправить маслом. Если пюре очень густое, то его можно развести. Подавать горячим.
600 г горошка, 100 г сливочного масла, 150 г молока.

© Пюре из цветной капусты

Цветную капусту залить холодной водой и довести до кипения. Как только вода закипит, капусту вынуть для устранения неприятного запаха. Снова залить подсоленной по вкусу водой и варить при кипении в течение 25-30 минут. Вареную цветную капусту высушить в духовке и протереть через сито. Полученное пюре смешать со сливочным маслом.

700 г вареной цветной капусты, 100 г сливочного масла, 100 г молока.

© Пюре из моркови

Морковь нарезать кружочками и варить в слегка подсоленной воде до готовности, затем добавить перебранный рис. Продолжать варку при кипении еще 25-30 минут до тех пор, пока рис хорошо разварится. Затем воду слить и протереть массу через сито. Полученное пюре из моркови и риса смешать со сливочным маслом.
600 г моркови, 30 г риса, 80 г сливочного масла, 20 г сахара, 50 г молока.

© Меланж

Сельдерей нарезать кусочками, а каштаны подготовить для приготовления пюре, очистив от кожицы и кожуры. Сельдерей и каштаны смешать, залить одной частью молока и посолить по вкусу. Варить в течение 35-40 минут, затем протереть через сито вместе с оставшимся количеством молока. Полученное пюре смешать со сливочным маслом и яичным желтком. Подавать горячим.
300 г очищенного сельдерея, 350 г очищенных каштанов, 400 г молока, 80 г сливочного масла, 1 яйцо.

© Руаяль из спаржи

Готовое холодное пюре из спаржи смешать с холодным молоком и отваром. В полученную смесь добавить хорошо взбитые яйца и соль по вкусу, хорошо размешать и вылить в смазанную маслом форму. Варить на водяной бане в средне нагретой духовке в течение 35-45 минут. Готовый руаяль охладить, не снимая с водяной бани, выложить из формы и нарезать кусочками одинаковой формы. Кусочки руаяля кладут в горячий бульон или консоме.

200 г пюре из спаржи, 100 г молока, 100 г отвара спаржи, 4 яйца, 15 г сливочного масла.

❂Руаяль из мозгов

Пюре, протертое через сито, развести молоком, прибавить взбитые яйца и молотый черный перец. Посолить по вкусу, хорошо размешать, вылить в форму, смазанную маслом, и варить на водяной бане в средне нагретой духовке в течение 45–50 минут, затем охладить, выложить и нарезать.

300 г пюре из вареных мозгов, 200 г молока, 4 яйца, соль по вкусу, черный молотый перец, сливочное масло для смазывания формы.

Салаты

© Салат с фаршем из раков

Готовят тесто из муки, масла, кипятка в соотношении 4:1:2. Когда тесто загустеет и остынет, в него добавляют 2-3 желтка. Из теста делают шарики величиной с голубиное яйцо, обмазывают их желтком, посыпают сахарным песком и колеруют в духовке. Как только они заколеруются, их вынимают, дают немного остыть, надрезают по диаметру, выскребают все тесто, не успевшее испечься, и начиняют «скорлупу» любой начинкой: шоколадной, грибной, картофельной. В нашем случае шарики наполняются пюре из раков или омара. Затем они укладываются на тарелку и заливаются желе. Сверху посыпать толченым арахисом.

250 г пюре из раков, 25шт. шариков из теста, 150 г желе из рыбы, 150 г арахиса.

© Салат из сельдерея

Ботву и стебли сельдерея нарезать соломкой и смешать с очищенными и нарезанными соломкой яблоками. Залить горчичным соусом, разведенным сливками и лимонным соком. Подать в салатнице.

500 г салатного сельдерея, 300 г яблок, 50 г готовой столовой горчицы, 150 г сливок, 1 лимон.

© Салат из улиток

Улиток зачистить, хорошо промыть и положить в воду, доведя до кипения, после чего воду слить. Залить свежей водой и прибавить мелко нашинкованный сельдерей, морковь и репчатый лук, а также тимьян, лавровый лист и соль по вкусу. Варить в течение 2-3 часов до тех пор, пока можно будет легко вынуть улиток из раковин. Сваренных улиток охладить, вынуть при помощи вилки из раковин, почистить и залить соусом.
750 г улиток, 30 г репчатого лука, 30 г моркови, 30 г сельдерея, 1 лавровый лист, 5 г тимьяна, 250 г соуса.

© Салат «Аида»

Обработанную капусту мелко нашинковать. Свежие помидоры очистить от кожицы, удалить семена и нарезать тонкими кружочками. Печеный сладкий стручковый перец очистить, удалить семена и нарезать лапшой. Нарезанные овощи смешать с нарезанным соломкой белком сваренных вкрутую яиц и полить салатной заправкой из оливкового масла, уксуса и горчицы. Посолить по вкусу. Желтки сваренных вкрутую яиц протереть через сито и посыпать ими салат.
200 г савойской капусты, 200 г свежих помидоров, 200 г сладкого стручкового перца, 3 яйца, 20 г уксуса, 40 г оливкового масла, 30 г готовой столовой горчицы.

Салат из цыпленка

Сельдерей и вареное филе цыпленка, нарезанные лапшой, вареные макароны, нарезанные кусочками длиною 5см, маринованные грибы, нарезанные ломтиками, мелко нарубленные свежие помидоры, мелко нарубленную зелень петрушки и яйца, сваренные вкрутую и мелко нарезанные, смешать и заправить черным перцем, майонезом и солью по вкусу. Сверху украсить кружочками свежих помидоров и сваренных вкрутую яиц.
200 г сельдерея, 200 г мяса цыпленка, 200 г макарон, 150 г грибов, 150 г свежих помидоров, 3 яйца, 250 г майонеза, 2 г черного перца, 1/2 пучка петрушки.

© Салат из бананов и яблок

Бананы, нарезанные кружочками, сладкие яблоки, нарезанные ломтиками, и сельдерей, нарезанный лапшой, заправить майонезом.
200 г бананов, 200 г яблок, 200 г сельдерея, 200 г майонеза.

© Зимний салат

Ботву салатного сельдерея, нарезанную в виде полумесяца, свежую сырую морковь и печеную сахарную свеклу, нарезанные лапшой, заправить отдельно уксусом, оливковым маслом и солью по вкусу и расположить на тарелке отдельными букетами. Вокруг сделать бордюр из кресса.

200 г сельдерея, 200 г моркови, 200 г свеклы, 100 г кресса, 20 г уксуса, 40 г оливкового масла.

© Салат из сельдерея, свеклы и помидоров

Сельдерей и сахарную свеклу, нарезанные соломкой, свежие помидоры, очищенные и нарезанные ломтиками, и нарезанную кусочками савойскую капусту, припущенную в оливковом масле и лимонном соке и затем охлажденную, хорошо размешать, полить салатной заправкой из уксуса и оливкового масла, заправить черным перцем и солью по вкусу. Посыпать сверху протертыми через сито крутыми яйцами и мелко нарубленной зеленью петрушки.

200 г сельдерея, 200 г свеклы, 200 г свежих помидоров, 300 г савойской капусты, 2 лимона, 50 г оливкового масла, 2 яйца, 20 г уксуса, черный перец, зелень петрушки.

© Салат «Кармен»

Стручки красного сладкого перца испечь, очистить и нарезать лапшой. Также нарезать мясо цыпленка. Отварить молодой зеленый горошек и рис. Рис варить на воде в течение 15 минут или припустить его с оливковым маслом и овощным отваром. Подготовленные овощи смешать с рисом, заправить салатной заправкой из уксуса и оливкового масла, горчицей и солью по вкусу. Посыпать сверху мелко нарубленной зеленью петрушки и листиками эстрагона.

200 г красного стручкового перца, 150 г мяса цыпленка, 150 г молодого зеленого горошка, 200 г риса, 20 г уксуса, 20 г оливкового масла, 30 г готовой столовой горчицы, 10 г зелени петрушки, 10 г эстрагона.

© Салат из фруктов

Грейпфруты нарезать кубиками. Белый и розовый виноград очистить от семян. Ананас нарезать кубиками. Бананы очистить и нарезать в виде полумесяцев. Дольки мандаринов очистить от кожицы и удалить семена. Апельсиновый сок использовать для разбавления густого майонеза, которым заправляют фрукты. Приготовленной массой наполнить корзиночки из апельсиновой кожуры и украсить сверху кусочками банана, мандарина и белым виноградом.

200 г грейпфрута, 150 г белого винограда, 150 г розового винограда, 150 г ананаса, 150 г бананов, 150 г мандаринов, 5 апельсинов, 300 г майонеза.

@ Салат из сельдерея и ананаса

Корни сельдерея нарезать кубиками и припускать в течение 5-6 минут; яблоки и ананас также нарезать кубиками, а очищенный редис — тонкими кружочками. Подготовленные овощи и фрукты заправить майонезом, который предварительно развести сливками. Посыпать сверху измельченным на терке мускатным орехом.

200 г сельдерея, 200 г яблок, 200 г ананаса, 100 г редиса, 200 г майонеза, 50 г сливок, 5 г мускатного ореха.

© Салат «Тоска»

Нарезанные лапшой вареное филе цыпленка, сельдерей и свежие вареные грибы, каперсы целиком и тертый сыр перемешать, заправить майонезом и солью по вкусу. Готовый салат украсить свежими помидорами.

150 г филе цыпленка, 150 г сельдерея, 150 г грибов, 20 г каперсов, 50 г сыра пармезан или кашкавал, 150 г майонеза, 100 г свежих помидоров.

© Салат «Фигаро»

Вареный телячий язык, нарезанный лапшой, вареную сахарную свеклу, нарезанную кружочками, ботву салатного сельдерея, нарезанную крупной соломкой, листья небольшого кочешка салата эскариоль и филе анчоусов, нарезанное мелкой соломкой, хорошо перемешать и заправить майонезом и солью по вкусу. Майонез предварительно развести очищенными и мелко нарубленными свежими помидорами (без семян).

200 г языка, 200 г свеклы, 200 г сельдерея, 100 г салата, 50 г анчоусов, 200 г свежих помидоров, 200 г майонеза.

Канапе

© Канапе из анчоусов.

На гренки круглой формы нанести слой масла, а на него — пасту из анчоусов, растертую с маслом. По краешку каждого гренка сделать ободок из зернистой икры, а посередине положить каперс.

350 г хлеба, 50 г масла, 15 г пасты из анчоусов, 100 г зернистой икры, 20 г каперсов.

© Канапе из мяса цыпленка

Круглые гренки смазать маслом, растертым с горчицей. Вокруг сделать ободок из мелко нарубленного вареного языка, а посередине положить мелко нарубленное мясо цыпленка или пюре из него, слегка залитое соусом майонез или желе.

350 г хлеба, 80 г масла, 20 г горчицы, 100 г языка, 50 г мяса цыпленка, 50 г желе.

@ Канапе с раками

Намазать маслом, заправленным соусом из анчоусов, круглые кусочки хлеба, поджаренные на решетке. Вынуть мясо из шеек сваренных раков и разрезать в длину пополам. Положить эти половинки на гренки так, чтобы получилась буква «Х». Гарнировать маслинами или каперсами.

350 г хлеба, 80 г масла, 10 раков, 10 зеленых маслин, 50 г соуса из анчоусов.

© Канапе с устрицами

Смазать маслом круглые гренки, подрумяненные на решетке, и украсить их по краешку маслом, заправленным раковым соусом. В серединке положить тушенные с белым вином устрицы.

350 г хлеба, 80 г масла, 20 устриц.

Горячие закуски

© Спаржа, жаренная в тесте

Сварить спаржу (без твердой части стебля), обмакнуть в жидкое пресное тесто кляр и жарить во фритюре. Подать горячей; отдельно в соуснике подать соус из каперсов или соус тартар.

1,5 кг спаржи, 250 г соуса с каперсами или соуса тартар, 250 г масла, 500 г жидкого пресного кляра.

© Картофельные шарики

Картофельное пюре без масла, молока и яиц хорошо перемешать с заварным тестом. Приготовленное тесто набирать чайной ложечкой и опускать во фритюр; опускать тесто следует быстро, чтобы шарики зажарились одновременно. Жарить до образования румяной корочки.

500 г картофельного пюре, 500 г заварного теста, растительное масло.

© Спаржа под соусом бешамель с кашкавалом

Сварить спаржу и отрезать твердую часть стеблей, оставив только мягкую часть и головки. Приготовить не очень густой соус бешамель,

часть его налить в огнеупорную сковороду, положить спаржу, посыпать кашкавалом, залить оставшимся соусом, снова посыпать тертым сыром и запечь в сильно нагретой духовке. Подавать горячей.

1,5 кг спаржи, 600 г соуса бешамель с кашкавалом, 150 г кашкавала.

© Картофель бриош

В картофельное пюре добавить сырые яичные желтки и мешать на слабом огне до загустения. Выложить пюре в форму бриошь, смазанную маслом и обсыпанную крошками белого хлеба. Запечь в духовке.

1,2 кг картофеля, 5 яиц, 50 г масла, 50 г крошки белого хлеба.

© Картофель с беконом

Картофель очистить, посолить и, не разрезая, обжарить в масле. Отдельно поджарить лук, посолить по вкусу. Ошпарить бекон, нарезанный тонкими ломтиками, обжарить ломтики в масле, в котором жарились картофель и лук. Все тщательно перемешать и посыпать зеленью петрушки.

1 кг раннего мелкого картофеля, 400 г репчатого лука, 150 г бекона, 350 г масла, петрушка.

© Картофель с луком-пореем

Очищенный картофель и белую часть стебля лука-порея нарезать тонкой соломкой и перемешать; спассеровать в масле, выложить на противень, залить молоком и запечь в духовке.

1,2 кг картофеля, 300 г лука-порея, 150 г масла, 400 г молока.

© Картофель с мясным соком

Готовые картофельные орешки залить мясным соком. Подать горячими.

1,2 кг картофеля, 150 г масла, 300 г мясного сока.

© Цветная капуста с артишоками

Вареную цветную капусту разделать на кочешки и уложить в донышки предварительно сваренных артишоков. Приготовить голландский соус и залить им каждый кочешок в донышке артишоков.

450 г цветной капусты, 10 артишоков, 250 г голландского соуса.

© Артишоки с грибами и куриным филе

Приготовить фарш из мелко нарубленных грибов, вареного куриного филе, также мелко нарубленного, крошек белого хлеба и тертого сыра. Тщательно перемешать и нафаршировать донышки вареных

артишоков. Артишоки уложить на противень с маслом и тушить в духовке. При подаче полить соусом с уксусом. Подать горячим в качестве самостоятельного блюда или гарнира.

10 артишоков, 100 г грибов, 100 г куриного филе, 50 г крошек белого хлеба, 100 г кашкавала, 100 г масла, 250 г соуса с уксусом.

© Кабачки с помидорами и чесноком

Очищенные кабачки нарезать кубиками, посолить по вкусу, запанировать в муке и жарить в жире — смеси сливочного масла с оливковым или подсолнечным маслом — до образования с обеих сторон румяной корочки и готовности, добавить немного мелко нарубленного чеснока и 1 - 2 ложки предварительно сваренных и мелко нарезанных помидоров. Посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки. Подать горячим.

1 кг кабачков, 60 г сливочного масла, 60 г растительного масла, 50 г муки, 100 г помидоров, чеснок, петрушка.

© Салатный сельдерей со сливочным маслом

Припущенный сельдерей залить соусом с вином мадера и сверху уложить нарезанный мелкими кусочками костный мозг.

1,5 кг сельдерея, 100 г сливочного масла, 150 г костного мозга, 500 г соуса с вином мадера.

© Маленькие волованы с раками

Выпечь коржи из теста толщиной в палец, нарезать их на небольшие кусочки пирожки. Мясо вареных раков нарезать кусочками и смешать с грибами, нарезанными дольками и спассерованными на масле. Приготовить раковый соус с томатом и смешать с раками и грибами. Полученной массой наполнить волованы. Подавать как закуску.

35 раков, 300 г масла, 50 г муки, 100 г белого вина, 100 г сливок, 300 г грибов, 500 г маленьких волованов, 250 г ракового соуса с томатом.

© Волован с улитками

Улиток сварить и вынуть мясо. Спассеровать лук и в него положить мясо улиток; прибавить соль по вкусу, черный перец, красное вино и стакан отвара, в котором варились улитки, и свежие грибы, нарезанные на 4 части. Кастрюлю накрыть крышкой и поставить на слабый огонь и кипятить в течение 25–30 минут. Соус необходимо сгустить крахмалом. Готовые волованы из пресного теста наполнить улитками и подавать горячими.

2 кг улиток, 50 г масла, 30 г лука, 1 г черного перца, 150 г красного вина, 250 г грибов, 1 волован весом 500 г или 10 маленьких по 50 г, 20 г крахмала.

© Волован с макаронами и сыром

Макароны, сваренные и нарезанные кусочками длиной 3-4 см, крутые яйца, нарезанные вдоль, шляпки вареных грибов и томатный соус спассеровать в масле, посыпать тертым сыром и наполнить волованы.

300 г вареных макарон, 120 г вареных грибов, 50 г масла, 3 яйца, 200 г томатного соуса, 100 г сыра кашкавал.

Волован с языком и грибами

Мясо припустить в масле, вынуть и перемешать с вареными трюфелями, грибами, ветчиной или языком. Залить соусом с мадерой и наполнить волованы.

Приготовление соуса с мадерой: муку спассеровать на масле и влить в нее вино, бульон, грибной бульон и отвар из трюфелей. Заправить сливочным маслом и протереть через сито.

300 г мяса дичи: фазана, перепела, бекаса, куропатки, рябчика, 20 г трюфелей, 120 г вареных грибов, 100 г ветчины, 200 г соуса с мадерой. Соус с мадерой: 100 г муки, 130 г сливочного масла, 150 г вина (мадеры), 400 г обычного бульона, 100 г отвара из трюфелей.

© Волован с индейкой

Филе, трюфели, грибы, говяжьи мозги и говяжий язык отварить, нарезать кусочками и перемешать с соусом. Полученным фаршем заполнить волован.

350 г филе индейки, 20 г трюфелей, 100 г грибов, 150 г мозгов, 100 г языка, 200 г соуса с вином марсала.

© Волован с грибами и цыпленком

Филе цыпленка, нарезанное кусочками, вареные петушиные яички и гребешки и шляпки вареных грибов перемешать с белым соусом. Полученным фаршем наполнить волован.

400 г филе вареного цыпленка, 300 г грибов, 100 г петушиных яичек и гребешков, 150 г белого соуса.

@ Лягушачьи бедрышки, запанированные

Обработанные и посоленные лягушачьи бедрышки запанировать в муке, яйце, хлебной крошке и поджарить на сковороде в сильно разогретом масле. Подать с соусом с каперсом или лимоном.

25 лягушек, 50 г муки, 3 яйца, 200 г хлебной крошки, 100 г масла, 250 г соуса с каперсами, 1 лимон.

@ Лягушачьи бедрышки, жаренные во фритюре

Соус тартар получается добавлением в 800 г соуса майонез одного яичного желтка, 20 г каперсов, 150 г соленых огурцов, 20 г репчатого лука и 3 г зелени петрушки. Все это перемешивается.

Обработанные и посоленные лягушачьи бедрышки смочить в молоке, запанировать в муке и жарить во фритюре. Гарнировать лимоном и соусом тартар.

25 лягушек, 100 г молока, 100 г лука, 200 г растительного масла, 250 г соуса тартар, 1 лимон.

Холодные закуски

© Артишоки в белом вине

Зачищенные донышки артишоков, очищенный лук-саженец и нарезанный маленький кочешок салата эскариоль залить белым вином, оливковым маслом и водой в таком количестве, чтобы все было покрыто жидкостью, посолить по вкусу и варить 1,5 часа. Добавить мелко нарезанные укроп и петрушку. После варки охладить. Подавать холодным.

10 артишоков, 300 г лука-саженца, 60 г салата эскариоль, 100 г белого вина, 100 г оливкового масла, укроп, петрушка.

© Заливной омар

Сварить омара, отделить мясо от панциря и нарезать ломтиками. Из рыбного бульона приготовить желе. Заливное приготовить из ломтиков крупных частей омара, расположив их на панцире. Гарнировать по желанию.

1,5 кг омара, 1л рыбного бульона, 40 г желатина.

© Заливное из лягушек

Разделав и посолив лягушачьи бедрышки, припустить их в вине с лавровым листом и черным перцем, после чего охладить. Приготовить желе из рыбного бульона, окрасив одну часть в зеленый цвет. В форме сделать «рубашку» из неокрашенной части желе и затем уложить лягушачьи бедрышки так, чтобы они заходили одно на другое. Сверху залить окрашенным в зеленый цвет желе и хорошо охладить. Когда желе застынет, погрузить форму на 1–2 минуты в горячую воду, после чего выложить заливное на круглое блюдо. На середину положить кресс-салат и розочку из крупного яйца. Гарнировать тем же салатом и вырезанными в форме маргариток кусочками репы.

25 лягушек, 200 г белого вина, 1 лавровый лист, 1 г черного перца, 750 г рыбного бульона, 20 г желатина, 50 г кресс-салата, 1 кочешок зеленого салата, 1 яйцо, 150 г репы.

© Омар с майонезом

Сварить омара как обычно, охладить его и вынуть мясо, сохранив панцирь, шейку и крупные части клешней. Приготовить соус майонез, прибавить сок омара и смешать с мелкими кусочками мяса и овощами. Приготовленной смесью наполнить панцирь, шейку и клешни, а сверху уложить крупные ломтики омара.

600 г мяса омара, 800 г разных овощей, 5 яиц, 400 г оливкового масла, 10 г петрушки, 20 г каперсов, 50 г кресс-салата.

© Сом под белым соусом

Вынуть филе покрупнее из средней части сома, нарезать круглыми медальонами, сварить, затем охладить в бульоне. Приготовить белый соус следующим способом: муку спассеровать на масле, залить вином и рыбным бульоном, прибавить сливок и лимонного сока и заправить желтком; прибавить желатин и процедить соус через сито. Полить этим соусом медальоны и подождать, пока он сгустится. После этого украсить трюфелями и каперсами. Уложить на блюдо поверх картофельного пюре с яйцами. Вокруг загарнировать рыбным желе и зеленью кресс-салата или зеленого салата.

1,25 кг рыбы, 100 г масла, 400 г картофеля, 80 г муки, 100 г вина, 300 г рыбного бульона, 1 лимон, 3 яйца, 100 г сливок, 3 г желатина, 600 г рыбного желе.

© Мусс из раков

Припустить раков, мясо отделить и приготовить из него пюре. Из соуса, в котором припускались раки, приготовить крем и положить в него яйца и желатин. Прибавить туда пюре из мяса раков и распустить в креме. Хорошо взбить сливки и прибавить к ним остуженный крем, положить соль, черный перец, влить коньяк и вино и окрасить цветом раков.

Форму, предназначенную для мусса, покрыть изнутри слоем желе, приготовленного из рыбного бульона. Выложить в эту форму приготовленную смесь и хорошо охладить. Перед подачей опустить форму на несколько секунд в теплую воду, слегка встряхнуть и выложить мусс на блюдо. Загарнировать раковыми шейками, мелко нарубленным желе и другим гарниром.

25 раков, 50 г оливкового масла, 1 головка лука, 1 морковь, сельдерей, 50 г томата-пюре, 50 г коньяка, 250 г белого вина, 30 г желатина, 500 г сливок, молотый перец, 4-5 яиц, 1л рыбного бульона.

© Заливные перепела

Перепелов жарить в духовке, не пересушивая; по окончании жарки охладить. Из мяса ножек сделать пюре для мусса, которое послужит гарниром. Очистить айву и яблоки (сорта шафран), выемкой вынуть небольшие шарики и сварить их с сахаром так, чтобы не полопались. Черешни и свежий виноград не варить, а только удалить косточки, охладить и соединить без воды и сока. Из бульона и костей перепелов приготовить желе, осветлить его, процедить через салфетку и охладить, не давая ему окончательно застыть. Небольшое количество приготовленного желе налить в подходящую форму и прибавить фрукты, на которые положить ряд филе, на него — снова фрукты, сверху желе, потом опять филе и т. д., пока форма не наполнится; сверху залить желе. Форму класть так, чтобы отдельные кусочки были хорошо видны сквозь желе. Форму поставить на холод, чтобы желе хорошо застыло. Перед подачей форму с заливным опустить в теплую воду, слегка встряхнуть и, перевернув, выложить заливное на блюдо. Загарнировать кремом из мусса, сделанного из мяса с прибавлением небольшого количества мяса цыпленка или гусиной печенки. Крем уложить вокруг заливного. Подавать холодным.
10 перепелов, 150 г масла, 500 г айвы, 500 г яблок, 150 г сахара, 200 г консервов черешни, 300 г винограда, 1 кг желе.

© Медальон из мусса (из мяса серны)

Приготовить мусс обыкновенным способом, но положить не в форму, а на противень поверх тонкого слоя желе, равномерно разлитого толщиной в 1 см. Оставить противень на холоде, чтобы смесь застыла, после чего разделать круглой формочкой. Снять с противня вырезанные медальоны и полить их белым соусом, окрашенным в темно-коричневый цвет. Украсить сверху грибами, нарезанными ромбиками или полумесяцем. Приготовленные медальоны подать, уложив их поверх желе.
1 кг жареного мяса серны, 750 г сливок, 800 г желе, 500 г белого соуса, 50 г грибов.

Супы

© Консоме из цыпленка

Бульон заправить манной крупой. В качестве гарнира прибавить кнели из куриного мяса и руаяль из помидоров.

1,5 кг обыкновенного прозрачного бульона, 125 г манной крупы, 50 г кнелей из курицы, 120 г руаяля из помидоров.

© Консоме с овощами

В качестве гарнира в бульон прибавить сваренные отдельно и нарезанные кубиками овощи (морковь, сельдерей, лук-порей и капусту).

1,5 кг обыкновенного прозрачного бульона, 250 г овощей.

© Консоме по-бретонски

В качестве гарнира в бульон прибавить руаяль из фасоли и нарезанные соломкой лук-порей, сельдерей и грибы. При подаче на стол посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

1,5 кг обыкновенного прозрачного бульона, 150 г руаяля из фасоли, 50 г лука-порея, 50 г сельдерея, 50 г грибов, петрушка.

© Консоме со сладким стручковым перцем и помидорами

В готовое консоме прибавить помидорный сок, вареные помидоры (без семян), нарезанные кольцами, стручки печеного перца (очищенного от кожицы и семян), нарезанные соломкой, листья кельбера и отварной рис (варить отдельно в воде 15 минут).

1,5 кг обыкновенного прозрачного бульона, 100 г помидоров, 100 г сладкого стручкового перца, 150 г риса, кельбер.

© Консоме с каштанами

В консоме, сваренное на бульоне из перепелов или куропаток, прибавить в качестве гарнира руаяль, приготовленный из каштанового пюре и пюре из перепелов или куропаток.

1,5 кг обыкновенного прозрачного бульона, 250 г руаяля.

© Консоме с овощами и яйцом

В качестве гарнира в бульон положить нарезанные мелкими кубиками свежие овощи (морковь, сельдерей, зеленый горошек, зеленую фасоль). При подаче на стол прибавить яйца, сваренные в мешочек (без скорлупы).

1,5 кг обыкновенного прозрачного бульона, 100 г овощей, 5 яиц.

@ Консоме с овощами и грибами

В консоме, сваренное со стручком печеного сладкого перца для аромата прибавить в качестве гарнира нарезанные соломкой грибы, головки спаржи и сваренные шарики из яблок, вынутые выемкой. Гарнир положить в бульон при подаче на стол.

1,5 кг куриного бульона, 150 г грибов, 100 г спаржи, 125 г яблок.

© Консоме с раками

В качестве гарнира в бульон положить руаяль из зеленого горошка, шейки сваренных раков и мелко нарезанную зелень петрушки, предварительно ошпаренную кипятком.

1,5 кг обыкновенного прозрачного бульона, 100 г руаяля из зеленого горошка, 100 г раковых шеек, петрушка.

❁Консоме из цыпленка

В качестве гарнира в бульон положить вынутые выемкой шарики величиной с гороховое зерно из моркови, белой репы и сельдерея и нарезанные кубиками грибы.

На отдельной тарелке подать небольшие корзиночки, наполненные куриным мясом, нарезанным мелкими кубиками и залитым белым мясным соусом. Сверху корзиночки посыпать протертым через сито желтком сваренного вкрутую яйца.

1,5 кг куриного бульона, 120 г овощей, 50 г грибов, 150 г корзиночек, 50 г куриного мяса, 1 яйцо.

© Консоме с тапиокой

В консоме, заправленное сваренной тапиокой, прибавить в качестве гарнира мелкие кнели из куриного мяса — белые, из помидоров — красные, из шпината — зеленые.

1,5 кг обыкновенного прозрачного бульона, 100 г тапиоки (крахмалоподобный экстракт), 200 г кнелей.

© Консоме с картофелем

В качестве гарнира в бульон положить порей и картофель, нарезанные соломкой и сваренные отдельно.

1,5 кг обыкновенного прозрачного бульона, 200 г лука-порея, 300 г картофеля.

© Суп буйабесс

Рыбу очистить от чешуи и выпотрошить, отрезать плавники и хвосты, хорошо обмыть холодной водой и разрезать поперек позвоночника на полутушки, оставляя со стороны хвоста более крупный кусок. Положить передние полутушки в подходящую кастрюлю и залить водой. Прибавить нарезанный ломтиками лук и нарезанную мелкими кусочками морковь, сельдерей и лавровый лист. Варить 25-30 минут.

Разогреть оливковое масло и положить в него нарезанный кубиками лук. Когда лук слегка подрумянится, прибавить помидоры, очищен-

ные от кожицы и семян и нарезанные мелкими кусочками. Перемешивать до тех пор, пока помидоры не обжарятся, а затем прибавить очищенные и нарезанные соломкой грибы. Бульон, который кипел с рыбой 25–30 минут, процедить и залить им спассерованные помидоры и грибы. Варить на слабом огне. Сваренных в подсоленной воде с уксусом раков вынуть из воды, очистить мясо шеек и клешней, прибавить к залитым бульоном помидорам и грибам. Добавить оставшиеся сырые полутушки рыбы. Посолить по вкусу. Суп больше не размешивать, чтобы куски рыбы остались целыми, и варить 10-15 минут. Другие приправы (лимон, черный перец и мелко нарезанную зелень петрушки) прибавить по желанию при подаче на стол.
Хлеб нарезать ломтиками толщиной 0,5 см, подрумянить в масле и подать на отдельной тарелке. По желанию ломтики хлеба можно положить и в тарелки, в которые будут наливать суп. Подать на стол горячим.

1 кг разной рыбы (бычков, мелкой скумбрии, мелкой стерляди и судака), 10 шт. раков, 250 г грибов (свежих или консервированных), 1 кг помидоров, 200 г лука, 100 г оливкового масла, 100 г сливочного масла, 500 г белого пшеничного хлеба, 50 г моркови, 50 г сельдерея, 15 г петрушки, 250 г белого вина, 2 лимона, 1 лавровый лист, 1,5 л воды.

© Суп из голубей

Взять двух жареных голубей, снять мясо с костей, истолочь кости в ступке, залить бульоном, поставить вариться, посолить и положить коренья. Снятое с костей мясо мелко изрубить. Затем взять мякиш белого хлеба, размочить в бульоне, смешать с рубленым мясом, обжарить в масле, нарубить еще немного, начинить этим фаршем круглую булку, из которой предварительно вынут мякиш. Посадить в духовку. Между тем нарезать тоненькими ломтиками белый хлеб, подсушить в печи, посыпав дно суповой чашки сыром, уложить на него ломтики хлеба, налить через сито бульон, в котором варились кости, закрыть, дать настояться четверть часа и вылить в миску остальной бульон.

@ Суп-пюре с цветной капустой

Суп готовить на белом мясном соусе с цветной капустой. Цветную капусту, очищенную и отваренную в воде, положить в соус и варить до мягкости, после чего протереть через сито, чтобы получить пюре. Суп заправить сметаной и яичными желтками, положить сливочное масло. Подавать с мелкими кочешками цветной капусты, сваренными отдельно. Гарнир положить в суп при подаче на стол.

1,2 кг белого мясного соуса, 400 г пюре из цветной капусты, 150 г сливок, 2 яйца, 50 г масла, 100 г мелких кочешков цветной капусты.

© Суп-пюре со спаржей и эстрагоном

Суп готовят на белом соусе с куриным бульоном и эстрагоном. Для гарнира положить головки спаржи и зелень петрушки. Заправить сливками.

1,3 кг белого соуса, 350 г спаржи, 150 г сливок, 5 г петрушки.

@ Суп-пюре из сельдерея и каштанов

Подготовить белый соус с пюре из сельдерея и пюре из каштанов. Развести бульоном. Заправить сливками и яичными желтками. Подать с маленькими шариками из каштанового пюре. Шарики приготовить так. В пюре из каштанов прибавить одно яйцо, сформовать шарики и сварить в молоке. Гарнир положить в суп при подаче на стол.

1,2 кг белого соуса, 200 г пюре из сельдерея, 200 г пюре из каштанов, 100 г сливок, 2 яйца, 50 г масла, 150 г шариков из каштанов.

© Суп-пюре из моркови и помидоров

Соединить пюре из моркови с пюре из помидоров и с пропущенной через сито сваренной в молоке тапиокой. Полученное пюре заправить сливками и маслом.

1,2 кг пюре из моркови, 200 г пюре из помидоров, 200 г тапиоки, 100 г сливок, 2 яйца, 50 г масла.

© Суп-пюре из помидоров, риса и сладкого перца

Смешать белый соус с пюре из помидоров и риса, протертых через сито. Для гарнира в суп положить сладкий перец, печеный, очищенный от кожицы и нарезанный соломкой. Добавить кусочек масла. Заправить сливками и яичными желтками.

1,2 кг белого соуса, 100 г пюре из помидоров и риса, 200 г сладкого перца, 200 г сливок, 2 яйца, 50 г масла.

© Суп-пюре из тыквы и сливок

Соединить пюре из тыквы с пюре из риса и лука и развести бульоном. Заправить кипячеными сливками и сливочным маслом. К полученному супу подать хлебные корки, нарезанные соломкой длиной 2 см. Нарезанные корки разложить на противне, посыпать тертым сыром и подрумянить в сильно нагретой духовке. Гарнир подавать на отдельной тарелке одновременно с супом.

300 г пюре из тыквы, 300 г пюре из риса и лука, 1 кг бульона, 100 г сливок, 50 г масла, 150 г хлебных корок, 50 г сыра.

© Суп-пюре из картофеля и сливок

Растопить масло в кастрюле, положить туда картофель и лук. Накрыть крышкой и тушить, периодически помешивая. Когда лук начнет подрумяниваться, влить в кастрюлю бульон, посолить, положить лавровый лист, перец и прокипятить на слабом огне. Вынуть лавровый лист, а овощи протереть, после чего положить пюре в кастрюлю с бульоном, влить сливки, размешанные с желтком, довести до кипения, а затем добавить соль и перец по вкусу.

100 г сливочного масла, 50 г нарезанного кубиками картофеля, 100 г нарезанного лука, 500 г куриного бульона, 1 яичный желток, 200 г сливок, соль, лавровый лист, перец молотый.

© Суп-пюре из фасоли и сливок

Перебранную и промытую фасоль залить 2 литрами воды, прибавить лук-порей, морковь и сельдерей и варить до готовности, после чего протереть вместе с отваром. Полученное пюре развести бульоном. Согреть сливки и растереть в них яичный желток, ввести смесь в суп вместе со сливочным маслом. Подать с поджаренными на масле гренками.

800 г фасоли, 50 г лука-порея, 50 г моркови, 50 г сельдерея, 100 г сливок, 1 яйцо, 50 г масла, 500 г костного бульона, 150 г белого хлеба.

© Суп-пюре из фасоли с желтками

Пюре из белой фасоли развести бульоном и добавить в него масла. Заправить сливками и яичными желтками. При подаче в суп положить вареные морковь, сельдерей, лук-порей и зеленую фасоль, нарезанные кубиками.

1,1 кг бульона, 400 г пюре из фасоли, 100 г сливок, 350 г овощей, 2 яйца.

© Суп-пюре из грибов и раков

Приготовить белый соус с рыбным бульоном и с бульоном из раков. Для гарнира в суп положить нарезанные соломкой грибы и раковые шейки. Суп заправить кипячеными сливками и яичными желтками; прибавить кусочек масла.

1,5 кг белого соуса, 100 г грибов, 150г раков, 150 г сливок, 2 яйца, 50г сливочного масла.

© Суп-пюре из куриного мяса и желтка

Суп приготовить на белом соусе с пюре из куриного мяса, разведенном куриным бульоном. В качестве гарнира в суп положить мелкие куриные кнели трех цветов: белого, зеленого и красного. Заправить сливками, яичными желтками и маслом.

1,2 кг белого соуса, 400 г пюре из куриного мяса, 150 г кнелей, 100 г сливок, 2 яйца, 50 г сливочного масла.

© Суп-пюре из дикой утки со сливками

Соединить пюре из дикой утки с пюре из каштанов и сельдерея, смесь развести бульоном. В качестве гарнира в суп положить филе утки, нарезанное соломкой. Суп заправить кипячеными сливками и маслом. При подаче прибавить вино.

200 г пюре из дикой утки, 100 г пюре из каштанов, 100 г пюре из сельдерея, 1,2 кг бульона, 100 г сливок, 50 г сливочного масла, 100 г вина мадера.

Блюда из мяса домашних животных и птицы

© Мозги, запеченные с сыром и грибами

Мозги сварить и нарезать ломтиками. Нарезать ломтиками свежие грибы и поджарить отдельно на масле. Приготовить соус со сливками и лимоном, процедить и заправить сливочным маслом. Налить немного соуса на дно огнеупорной тарелки. Сверху разложить нарезанные мозги, положить на них грибы и залить оставшимся соусом, посыпать тертым сыром и подрумянить в сильно нагретой духовке. Подать на стол в той же тарелке, в которой запекались мозги.

800 г мозгов, 100 г масла, 100 г кашкавала, 200 г грибов, 500 г соуса со сливками и лимоном.

© Утка, запеченная в жарочном шкафу

Тушки очищенных, промытых й осушенных молодых уток посолить и посыпать черным перцем. Фарш приготовить так: черствый хлеб без корки предварительно намочить в молоке, отжать, нарезать мелкими кусочками; все это тщательно перемешать. Посолить по вкусу, прибавить черный перец, мелко нарезанную зелень петрушки, мускатный орех и сырое яйцо. Приготовленной смесью нафаршировать утку, зашить ниткой, положить в кастрюлю с маслом и запечь в духовке. Если готовят старую утку, прибавить ароматичес-

ких овощей, стакан белого вина, накрыть крышкой и припустить. При подаче на стол отрезать ножки и филе, раскрыть тушку, вынуть грудную кость.

Фаршированную тушку положить на середину тарелки, вокруг нее разложить ножки и филе, залить соусом, в котором запекалась утка, вынув предварительно овощи. В качестве гарнира можно прибавить картофель, нарезанный маленькими кружочками. Подать с салатом по выбору.

3 молодых утки (весом около 1,2 кг), 300 г черствого хлеба, 50 г молока, 250 г маслин, 1 яйцо, 150 г свежих грибов, 1 г молотого черного перца, мускатный орех, 200 г масла, 15 г чеснока, 1 пучок петрушки, 100 г белого вина.

@ Цыплята, запеченные в жарочном шкафу, с языком

Обработанную и заправленную тушку цыпленка посолить, посыпать черным перцем и запечь в духовке, предварительно покрыв филейную часть тонким ломтиком шпига. Поливать время от времени маслом и переворачивать, пока цыпленок не будет готов. В качестве гарнира прибавить нарезанный ломтиками вареный говяжий язык, припущенный в масле и вине марсала. Ломтики языка разложить вокруг цыпленка, а на отдельной тарелке подать пюре из каштанов. Подать с салатом по выбору.

Цыплята весом 1,2 кг, 150 г сливочного масла, 150 г соленого шпига, 250 г говяжьего языка, 150 г вина марсала, 1 кг каштанов, 250 г молока, 1 г молотого черного перца.

❁ Цыпленок с луком-саженцем и копченой грудинкой

Подготовленного цыпленка сформовать, посолить, положить в кастрюлю с маслом, поставить в духовку и подрумянить со всех сторон, периодически поливая бульоном. Готовую тушку цыпленка вынуть, а в то же масло прибавить томат-пюре и вино. Все проварить 10–15 минут, после чего процедить. В качестве гарнира приготовить обжаренный в масле картофель, вынутый выемкой в виде лещинных орехов, сваренный и политый маслом лук-саженец и нарезанную крупными кубиками, ошпаренную и обжаренную на масле свиную грудинку или бекон. Смешать гарниры и разложить вокруг порционных кусков цыпленка. Посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки и подать с салатом по выбору.

Цыплята весом 1 кг, 150 г сливочного масла, 30 г томат-пюре, 100 г белого вина, 400 г картофеля, 300 г лука-саженца, 150 г копченой свиной грудинки, 20 г петрушки.

© Цыпленок с картофелем, горошком и зеленой фасолью

Вырезать филе и ножки и подрумянить их в масле, в том же масле спассеровать нарезанные крупными кусками лук, морковь и сельдерей, прибавить муку и спассеровать ее, не подрумянивая; прибавить очищенные и мелко нарезанные помидоры, залить все бульоном, размешать, прибавить обжаренные куски филе и ножки, ароматическую зелень и соль по вкусу; варить на слабом огне до мягкости мяса.

Готовые куски цыпленка переложить в другую кастрюлю и полить процеженным соусом. Соус должен быть ровным и не очень густым. Загарнировать тушеным, вынутым выемкой в виде лещинных орехов картофелем, заправленным маслом, зеленой фасолью, свежим горошком и кружками свежих кабачков, обжаренных в масле. Гарниры разложить букетиками вокруг мяса. Подать с салатом по выбору.

Цыплята весом 1 кг, 150 г сливочного масла, 50 г моркови, 50 г лука, 50 г сельдерея, 25 г муки, 100 г помидоров, 300 г бульона, 500 г картофеля, 400 г зеленой фасоли, 400 г горошка, 500 г кабачков, ароматическая зелень.

© Цыпленок с баклажанами

Вырезанные куски филе и ножки поджарить в оливковом масле до образования румяной корочки, после чего вынуть из масла, а на нем спассеровать мелко нарезанные лук, чеснок и помидоры; посолить по вкусу, прибавить поджаренные куски цыпленка и ароматическую зелень, залить бульоном или водой и варить на слабом огне. На гарнир приготовить баклажаны: нарезать их ломтиками, посолить по вкусу, запанировать в муке и обжарить во фритюре; лук нарезать тонкими кольцами и припустить во фритюре до золотистого цвета. При подаче куски филе и ножки положить на блюдо, а вокруг разложить баклажаны. Мясо залить соусом, в котором оно тушилось, а сверху посыпать обжаренным кольцами луком.

Цыплята весом 1,2 кг, 200 г сливочного масла, 200 г муки, 150 г спаржи, 500 г помидоров, 1 г черного молотого перца, 300 г молока, 150 г сливок, ароматическая зелень.

@ Цыплята, запеченные в жарочном шкафу, со спаржей

Подготовленные тушки цыплят посолить, посыпать черным перцем, смазать маслом и тушить до мягкости в духовке, не подрумянивая, но переворачивая и поливая маслом. Приготовить белый мясной соус, положить в него головки сваренной в подсоленной воде спаржи и протереть через сито. При подаче взбить сливки и ввести их в соус. Отдельно приготовить мелко нарезанные помидоры, ароматическую

зелень и 1-2 шт. гвоздики; все это смешать с одной ложкой густого соуса бешамель и протереть через сито. Перед подачей вырезать филе, снять кожу и намазать помидорами. Сперва разложить ножки, а на них положить филе. В качестве гарнира прибавить сваренную в подсоленной воде спаржу. Залить предварительно приготовленным и процеженным белым мясным соусом. На стол подать с салатом по выбору.

Цыплята весом 1,2 кг, 200 г сливочного масла, 200 г муки, 150 г спаржи, 500 г помидоров, 1 г черного молотого перца, 300 г молока, 150 г сливок, ароматическая зелень.

© Индейка, фаршированная каштанами

Подготовленную тушку молодой индейки посолить и посыпать черным перцем. Начинку приготовить так: очистить каштаны от кожуры и кожицы, положить в кастрюлю, залить свежим молоком, посыпать сахаром, посолить по вкусу и варить до мягкости; готовые каштаны нарезать ножом или пропустить через мясорубку и смешать с небольшим количеством сливочного масла. Этой начинкой наполнить тушку индейки и зашить ниткой. Положить в кастрюлю и запекать в духовке с небольшим количеством масла до образования румяной корочки, затем влить бульон и накрыть крышкой кастрюлю. Во время жарки тушку периодически переворачивать и поливать соком, выделяющимся из индейки. В качестве дополнительного гарнира можно подать жареный картофель или рис. Соус приготовить из сока, в котором запекалась индейка. Подать с салатом по выбору.

1 молодая индейка (весом около 2 кг), 1 кг каштанов, 1 г молотого черного перца, 200 г молока, 200 г сахара, 200 г сливочного масла, 150 г бульона.

© Индейка с каштанами

Заправленную тушку индейки запекать до готовности в масле, без добавления воды, переворачивая ее время от времени и поливая маслом.

В качестве гарнира приготовить каштаны: каштаны очистить, положить на противень с маслом, посыпать небольшим количеством сахарного песка и посолить, залить соком, выделяющимся при запекании индейки (если индейка уже готова), а если сок еще не готов — бульоном или водой; накрыть крышкой, поставить на слабый огонь или в духовку и тушить до мягкости, стараясь по возможности сохранить их целыми. Готовую тушку индейки разрезать, положить на блюдо и загарнировать каштанами. По желанию, в качестве гарнира мож-

но прибавить отдельно приготовленный рис. Подать с салатом по выбору.
1 индейка (весом около 2,5 кг), 350 г сливочного масла, 1,5 кг каштанов, 250 г мясного сока или бульона.

❂ Индейка под соусом со сливками и коньяком

Подготовленную тушку индейки посолить внутри и снаружи, сформовать, положить в кастрюлю с маслом и тушить. Подрумянить со всех сторон в жарочном шкафу, прибавить мелко нарезанные морковь, лук, сельдерей, подрумянить их с мясом, залить белым вином и бульоном; накрыть крышкой, тушить до мягкости и вынуть. Из сока, в котором она тушилась, приготовить соус со сливками и коньяком; к спассерованным овощам добавить муку, спассеровать ее, залить вином, коньяком, сливками и бульоном, кипятить 10-15 минут и пропустить через густое сито. В качестве гарнира приготовить рис, к которому во время варки прибавить нарезанную кусочками, посыпанную мукой, посоленную по вкусу и обжаренную в масле гусиную печенку и печенку индейки. Рис подать вместе с индейкой, полив ее предварительно приготовленным соусом. Оставшуюся часть рыбы подать отдельно в соуснике. Подать с салатом по выбору.
Индейка весом около 2,5 кг, 250 г сливочного масла, 30 г моркови, 30 г сельдерея, 30 г лука, 150 г белого вина, 50 г муки, 50 г коньяка, 300 г сливок (молока), 200 г бульона, 100 г риса.

@ Индейка с белым вином и трюфелями

Приготовленную индейку посолить внутри и снаружи, сформовать, положить в кастрюлю с маслом и тушить. Подрумянить со всех сторон в духовке, прибавить мелко нарезанные морковь, лук и сельдерей, подрумянить их с мясом, залить белым вином и бульоном; накрыть крышкой и тушить до мягкости. В качестве гарнира приготовить кнели из куриного мяса без костей и кожи и из молодой телятины. Мясо перемешать и пропустить 2-3 раза через мясорубку с частой решеткой. Полученную котлетную массу смешать с заварным тестом, посолить по вкусу, посыпать черным перцем, прибавить мускатный орех и свежие сливки или молоко и хорошо размешать деревянной ложкой. Из готовой массы при помощи 2 ст. л., предварительно погруженных в горячую воду, сделать кнели. Полученные кнели яйцевидной формы положить на противень, смазанный маслом, украсить трюфелями, влить немного бульона, накрыть крышкой и поставить в духовку на 10-15 минут. Готовую индейку нарезать кусками, положить на середину блюда, залить соусом со сливками и

лимоном. На гарнир подавать, приготовленные кнели, а также приготовленные свежие грибы, телячьи железы, сваренные и тушенные в масле, картофель.

1 кг мяса индейки, 150 г пшеничного хлеба, 100 г молока, 50 г сливок, 150 г сливочного масла, 30 г моркови, 30 г сельдерея, 30 г лука, 100 г белого вина, 300 г куриного мяса, 400 г молодой телятины, 100 г заварного теста, 1 г черного молотого перца, мускатный орех, 50 г трюфелей.

© Утка с красным вином и каштанами

Подготовленную утку посолить внутри и снаружи, сформовать, положить в кастрюлю с маслом и тушить. Подрумянить со всех сторон в духовке, прибавить мелко нарезанные морковь, лук и сельдерей, подрумянить их с мясом, залить красным вином и тушить. Готовую утку положить на блюдо и загарнировать заправленным маслом луком и очищенными каштанами, залитыми мясным соком. Полить процеженным соком, в котором тушилась утка. Подать с салатом на выбор.
Утка весом 1 кг, 250 г сливочного масла, 100 г красного вина, 300 г репчатого лука-саженца, 500 г каштанов.

© Котлеты из курицы

Подготовленную курицу сварить с необходимыми приправами и солью по вкусу. Сваренную курицу охладить, затем отделить мясо от кожи и костей, нарезать его кубиками и смешать со сваренными грибами, кусочками трюфелей и сваренным языком. Отдельно приготовить бешамель, добавить в него мясо, 3 желтка и другие приправы, размешать на огне и дать остыть. Охлажденную массу разделать на шарики одинаковой величины (как для котлет) и оформить котлеты толщиной 0,5 см. Оформленные котлеты запанировать в муке, смочить в яйце и запанировать в хлебных крошках (толченых сухарях) и жарить непосредственно перед подачей на стол во фритюре. Готовые котлеты можно запанировать грибами, пюре из картофеля. На оба края каждой котлеты положить по одному соленому грибу. Подать с соусом тартар.

Курица весом 1 кг, 30 г лука, 30 г моркови, 30 г сельдерея, 250 г грибов, 25 г трюфелей, 50 г говяжьего языка, 400 г соуса бешамель, 30 г сливочного масла, 500гмолока, 100 г муки, 5 яиц, 150 г хлебной крошки, 250 г соуса, 1 кг картофеля.

© Задняя ножка молодого барашка с луком-саженцем

Нашпиговать заднюю ножку молодого барашка салом и в нескольких местах чесноком и кусочками моркови. Мариновать так же, как для ту-

шения. Замаринованное мясо осушить и подрумянить со всех сторон в кипящем масле. Положить в кастрюлю, накрыть крышкой и тушить в духовке. Прибавить вынутые выемкой шарики из моркови величиной с лесной орех, лук, очищенные и нарезанные на 4 дольки свежие грибы, лавровый лист и черный перец; обжарив их, влить то же вино, которое добавлялось в маринад. Печь до мягкости мяса, периодически поливая его соком. Перед подачей мясо нарезать, положить на него ломтики моркови, лук-саженец и грибы, а по сторонам разложить сваренную и заправленную маслом лапшу или картофельное пюре. Полить мясо соком, в котором оно запекалось. Подать с салатом по выбору.

1 кг мяса, 50 г сала, 20 г чеснока, 200 г моркови, 50 г сельдерея, 50 г помидоров, 15 г муки, 200 г лука, 200 г грибов, 100 г сливочного масла, 200 г лапши или 1 кг картофельного пюре, 1 г черного перца, 1 лавровый лист.

© Корейка молодого барашка с красным вином

Подготовленную корейку посолить по вкусу, посыпать черным перцем, положить на противень с маслом и подрумянить со всех сторон в духовке. Прибавить мелко нарезанный лук, морковь и сельдерей, подрумянить их и добавить томат-пюре или свежие помидоры, вино и лавровый лист. Готовое мясо вынуть, а соус процедить, овощи протереть через сито и заправить куском сливочного масла. Мясо нарезать, положить на блюдо, залить соусом и загарнировать пюре из фасоли. Подать с салатом по выбору.

1 кг мяса, 150 г сливочного масла, 50 г лука, 50 г моркови, 50 г сельдерея, 20 г томата-пюре или 100 г помидоров, 100 г красного вина, 200 г фасоли, 1 г молотого черного перца, 0,1 г лаврового листа.

© Тушеная говядина с вином

Мясо тонкого или толстого края нарезать кусками в виде котлет, посолить по вкусу, посыпать черным перцем, запанировать в муке и подрумянить в кипящем масле. Переложить мясо в кастрюлю, а на том же масле спассеровать мелко нарезанные морковь, сельдерей и лук; затем последовательно прибавить оставшуюся муку и томатный сок. Влить винный уксус или красное вино и теплую воду или бульон; довести до кипения, после чего залить приготовленные котлеты. Прибавить ароматическую зелень, накрыть крышкой и тушить в духовке. В качестве гарнира приготовить поджаренный в масле картофель, нарезанный фигурно, сваренную в воде и тушеную в масле морковь, нарезанную крупной соломкой, ошпаренный и тушенный в масле лук-саженец, ошпаренные и зачищенные ножки молодого теленка и их сваренную

кожу, тушеную в масле и нарезанную соломкой. Готовое мясо нарезать, положить на блюдо, на него положить кусочки кожи и лук; полить процеженным и заправленным соусом, в котором тушилось мясо. Другие виды гарнира разложить вокруг мяса в виде букетов.

1 кг мяса, 150 г сливочного масла, 50 г лука, 400 г моркови, 30 г муки, 50 г сельдерея, 20 г томата-пюре, 400 г картофеля, 400 г лука-саженца, половина пучка петрушки, 1 г молотого черного перца, 100 г вина.

© Язык с пюре из каштанов

Подготовленный язык подрумянить со всех сторон в кипящем масле, после чего его вынуть, а в то же масло прибавить мелко нарезанную морковь, сельдерей и лук, спассеровать их, потом прибавить муку, подрумянить ее, добавить томатный сок и влить вино. Затем положить язык, залить бульоном или теплой водой, посолить по вкусу, прибавить черный перец и тушить на слабом огне до мягкости языка. Готовый язык вынуть, а соус протереть через сито и заправить сливочным маслом. Соус должен быть ровным и не очень густым. Тушеный язык нарезать тонкими ломтиками, разложить на блюде, загарнировать пюре из каштанов, уложив его вокруг языка.

800 г языка, 100 г сливочного масла, 50 г лука, 50 г моркови, 50 г сельдерея, 100 г красного вина, 20 г муки, 100 г помидоров, 1 г черного перца, 800 г гарнира.

@ Мозги со спаржей

Сварить мозги, нарезать ломтиками и припустить с маслом и десертным вином мадера. Гарнировать спаржей и тушеным в масле картофелем, вынутым выемкой в виде лесных орехов. Полить соусом с вином мадера.

800 г мозгов, 100 г сливочного масла, 100 г вина мадера, 600 г спаржи, 500 г цветной капусты, 200 г соуса с вином мадера.

© Телячьи железы с грибами

Тушеные железы смешать с припущенными в масле шляпками грибов, кнелями из куриного мяса, яичками, гребешками, бульоном и кусками трюфелей. Смесь положить в форму, выпеченную из сдобного теста, удалив мякиш и сохранив крышку из теста. Полить соусом со сливками и лимоном, накрыть вырезанной из теста крышкой и подать на стол.

800 г телячьих желез, 100 г масла, 50 г лука, 50 г моркови, 50 г сельдерея, 1 г молотого черного перца, 200 г грибов, 200 г кнелей из куриного мяса, 100 г куриных потрохов, 30 г трюфелей, 300 г соуса со сливками и лимоном.

© Отбивные котлеты из молодого барашка с куриным мясом

Корейку молодого барашка нарезать на котлеты с реберной косточкой (через ребро и позвонок). Если корейка маленького молодого барашка, то котлеты нарезать через два ребра и два позвонка; при обработке этих котлет одну реберную косточку следует удалить, чтобы получить обыкновенную котлету с одной косточкой. Подготовленные котлеты отбить деревянным молотком до желаемой толщины. Если котлеты будут панировать, их следует сделать более тонкими, если же их будут жарить на решетке или на сковороде — более толстыми. Готовые котлеты подать с различными гарнирами и соусом.
Котлеты подготовить для жарки, как описано выше. Посолить, посыпать черным перцем, запанировать в муке, слегка обжарить в масле и вынуть. Положить на доску под легкий пресс, пока они не остынут. Отдельно приготовить смесь из вареного белого куриного мяса и вареных свежих грибов (куриное мясо и грибы должны быть нарезаны кубиками). Приготовить белый соус из грибного бульона, прибавить яичный желток и мешать на огне до сгущения, затем прибавить смесь из грибов и куриного мяса и размешать. Полученной таким способом смесью намазать котлеты с обеих сторон, придавая им форму груш, обвалять в муке, смочить в яйце и запанировать в хлебных крошках; жарить во фритюре. Загарнировать овощами по выбору. Подать с соусом тартар, томатным соусом.

1 кг мяса, 150 г сливочного масла, 500 г куриного мяса, 300 г грибов, 200 г соуса бешамель, 50 г муки, 5 яиц, 100 г хлеба, 800 г гарнира, 300 г соуса и 1 г молотого черного перца.

© Телячьи отбивные котлеты с зеленой фасолью

Котлеты поджарить на сковороде с разогретым маслом. Загарнировать нарезанными соломкой и залитыми белым соусом грибами, поджаренным в масле картофелем, вынутым выемкой в виде лесных орехов, и сваренной в воде и заправленной маслом молодой зеленой фасолью. Полить мясным соком, вином мадера и подать с салатом по выбору.

1 кг мяса, 100 г сливочного масла, 1 г черного перца, 1 кг гарнира.

© Телячьи отбивные с луком-саженцем

Подготовить слегка отбитые котлеты, обжарить их на масле, а затем всыпать в то же масло муку, залить вином и уксусом, добавить сливки и мясной сок. Полученный соус процедить через сито. Проварить и заправить маслом лук и нарезанную кружками морковь, перемешать

и полить небольшим количеством приготовленного соуса. Фигурно нарезанный картофель припустить с маслом и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки. Перед подачей лук и морковь положить на котлеты и полить соусом, а картофель — букетами вокруг них.

1 кг мяса, 100 г сливочного масла, 20 г муки, 100 г белого вина, 100 г сливок, 500 г картофеля, 500 г лука-саженца, 500 г моркови, 1 г молотого черного перца, петрушка.

© Жюльен из птицы

Мякоть жареной птицы (лучше филейную часть без кожи), отварной язык и ветчину шинкуют соломкой. Грибы перебирают, промывают, отваривают и шинкуют соломкой. Подготовленные продукты смешивают с грибами, заправляют сметанным соусом, солят по вкусу и при слабом кипении прогревают 4-5 минут.

Металлические кастрюльки (кокотницы) смазывают сливочным маслом и заполняют приготовленной массой. Сверху горкой насыпают тертый сыр и запекают в духовке при 250-280 градусах до образования румяной корочки.

Чтобы жюльен не пригорел, кокотницы ставят на противень с горячей водой. Жюльен подают горячим по одной или две кокотницы на порцию. Кокотницы ставят на тарелку с бумажной салфеткой, а на ручку кокотницы надевают бумажную папильотку.

На 4 кокотницы: 100 г мякоти жареных цыплят, 20 г ветчины, 40 г отварного языка, 100 г грибов.

© Бифштекс с рисом и стручковым перцем

Бифштексы подготовить следующим образом. Вырезать внутреннее филе, зачистить его, нарезать поперек волокон ножом и отбить молоточком до толщины не меньше 1 см.

Посолить по вкусу, посыпать черным перцем и жарить с маслом на разогретой сковороде не более 5-6 минут. Перед тем как снять со сковороды, их следует залить мясным соком и белым вином и положить на плов с мелко нарезанным стручковым перцем. Вокруг риса сделать ободок из томатного соуса.

1 кг мяса, 100 г сливочного масла, 150 г хлеба, 300 г риса, 300 г помидоров, 150 г стручкового перца, 100 г мясного сока, 50 г белого вина, 200 г томатного соуса, 1 г черного перца.

© Бифштекс с кашкавалом и грибами

Положить поджаренные бифштексы на хлебные крутоны и загарнировать помидорами, фаршированными измельченным хлебом и тер-

тым сыром, тушенными в масле ножками грибов и мелко нарезанной зеленью петрушки. Залить соусом с уксусом с мелко нарезанными помидорами.

1 кг мяса, 150 г сливочного масла, 100 г хлеба, 500 г помидоров, 100 г кашкавала, 250 г грибов, 1 пучок петрушки, 200 г соуса с уксусом, 1 г черного перца.

© Бифштекс с грибами и спаржей

Залить вином поджаренные бифштексы и положить их на хлебные крутоны. На бифштексы положить нарезанные соломкой грибы и трюфели, а вокруг загарнировать залитой маслом спаржей и припущенным в масле зеленым горошком.

1 кг мяса, 150 г сливочного масла, 100 г вина мадера, 150 г хлеба, 100 г грибов, 300 г спаржи, 300 г зеленого горошка, 1 г черного перца.

© Бифштекс с костным мозгом

Пожаренные бифштексы полить мясным соком и вином, положить на хлебные крутоны, а сверху положить по куску костного мозга. Загарнировать мелкими помидорами, фаршированными измельченным хлебом, тертым сыром, мелко нарубленной петрушкой и запеченными в сильно нагретой духовке, припущенным в масле и бульоне салатом, спаржей, сваренной и залитой растопленным маслом с хлебной крошкой и поджаренными в масле ломтиками баклажанов. Полить соусом с уксусом.

1 кг мяса, 150 г сливочного масла, 100 г вина мадера, 200 г хлеба, 1 г черного перца, 50 г костного мозга, 600 г помидоров, 50 г кашкавала, 5 кочешков салата эскариоль, 500 г спаржи, 200 г баклажанов, 200 г соуса с уксусом.

© Турнедо

Турнедо делают из вырезанного и зачищенного от пленки внутреннего филе, нарезанного поперек волокон. Нарезанные кусочки мяса отбить молоточком до толщины 1 см, посолить по вкусу, посыпать черным перцем, сбрызнуть оливковым маслом и жарить на решетке в течение 8–10 минут.

1 кг мяса, 100 г сливочного масла, 1 г черного перца.

© Турнедо с пюре из фасоли

Обжаренные турнедо положить в корзиночки, наполненные пюре из цветной фасоли. Сверху положить жаренные на решетке шляпки грибов и полить соусом с грибами и эстрагоном.

1 кг мяса, 100 г сливочного масла, 10шт. корзиночек, 150 г фасоли, 200 г грибов, 250 г соуса с грибами и эстрагоном, 1 г черного перца.

© Турнедо с медальоном из гусиной печенки

Поджарить на масле хлебные крутоны. Приготовить медальоны из гусиной печенки величиной с крутон, обвалять их в луке, поджарить, положить на хлебные крутоны, а на них — готовые турнедо. На каждый кусок мяса положить по ломтику гриба и полить соусом с вином мадера или вином марсала. Загарнировать картофелем, нарезанным кружочками.

1 кг мяса, 100 г сливочного масла, 150 г хлеба, 100 г грибов, 200 г гусиной печенки, 20 г муки, 500 г картофеля, 200 г соуса с вином мадера.

© Турнедо в корзиночках

Обжаренные турнедо положить в корзиночки из пресного слоеного теста, наполненные фаршем из мелко нарезанных и припущенных с маслом грибов, телячьих желез и небольшого количества мелко нарезанных помидоров. Полить соусом с уксусом и загарнировать картофелем.

1 кг мяса, 100 г сливочного масла, 150 г хлеба, 100 г грибов, 200 г телячьих желез, 200 г помидоров, 10 шт. корзиночек, 500 г картофеля, 300 г соуса, 1 г черного перца.

© Турнедо с куриной печенкой

Толстый кусок говяжьего филе нарезать длинными ломтиками (6–8 см), отбить их до толщины 2-3 см. Посолить, посыпать черным перцем, сбрызнуть оливковым маслом и обжарить на решетке (10-15 минут).
Готовое мясо разрезать по диагонали на 2-3 ломтика и положить на поджаренные в масле хлебные крутоны. На мясо положить куриную печенку, поджаренную с маслом и смешанную с нарезанными соломкой грибами; все полить вином марсала и мясным соком с помидорами. Вокруг разложить картофель, нарезанный соломкой, и немного кресс-салата.

1 кг мяса, 100 г сливочного масла, 150 г хлеба, 100 г куриной печенки, 100 г грибов, 100 г вина, 500 г картофеля, 50 г кресс-салата, 1 г черного перца.

© Филе миньон с кабачками и помидорами под соусом с уксусом

Куски филе отбить молоточком, посолить, посыпать черным перцем, запанировать в муке, растопленном масле и хлебных крошках, сбрыз-

нуть оливковым маслом и жарить на решетке. Готовое филе загарнировать поджаренными в оливковом масле кружками свежих кабачков и очищенными от кожицы и наполненными соусом с уксусом помидорами.

1 кг мяса, 100 г сливочного масла, 30 г муки, 800 г кабачков, 500 г помидоров, 300 г соуса с уксусом.

© Филе миньон с капустой и беконом

Обжаренные на решетке куски филе положить на хлебные крутоны и загарнировать тушеной квашеной капустой, нашинкованной соломкой и смешанной с ломтиками бекона. Куски филе залить мясным соком, разведенным томатным соком.

1 кг мяса, 100 г сливочного масла, 150 г хлеба, 800 г капусты, 200 г бекона, 250 г мясного сока, 50 г томатного сока, 1 г черного перца.

©Телятина, запеченная с куриной и гусиной печенкой

Запечь телятину, вынуть и на том же масле приготовить соус. Для этого в него прибавить муку и спассеровать ее, залить белым вином, коньяком, бульоном, сливками. Хорошо размешать, кипятить 10-15 минут, а затем пропустить через сито или пресс. Готовое мясо нарезать ломтиками и загарнировать пловом из риса, в который прибавить куриную или гусиную печенку, нарезанную мелкими кубиками и поджаренную на масле. Положить мясо на рис, который сможет служить и основой. Залить сверху отдельно приготовленным соусом.

1 кг мяса, 100 г сливочного масла, 20 г муки, 100 г белого вина, 30 г коньяка, 150 г сливок, 200 г риса, 100 г куриной печенки, 100 г гусиной печенки.

Дичь

© Паштет из бекаса

При потрошении бекаса из потрохов удалить только желудок и зоб, а промытые кишки и печенку мелко нарубить на доске ножом так, чтобы получилась масса, подобная икре. Если есть печенка и легкие цыпленка, их можно тоже вместе нарубить. Если же таковых не окажется, можно положить 1-2 ст. л. мелко натертого хлеба. Нарубленные потроха поджарить в масле — получится паштет. Отдельно поджарить крутоны любой формы, смазать их паштетом и разложить на блюдо под бекаса или же подать в качестве гарнира. Смазанные паштетом гренки можно подавать и как отдельную закуску.

30 г масла, 150 г кишок и печенки, 30 г хлебной крошки, 150 г хлеба.

© Мусс из фазана

Тушку фазана сварить или обжарить, как обычно. Затем мясо отделить от костей, удалить кожу и пропустить 2-3 раза через мясорубку с частой решеткой, чтобы получить более густое пюре, которое протереть через сито. Полученную смесь развести мясным соком или бульоном, в котором варился фазан, прибавить вина марсала или только соли по вкусу, красного перца по желанию, немного мускатного ореха для запаха и полузастывшего желе; все перемешать. Взбить отдельно сливки и прибавить в пюре, слегка помешивая. Готовую смесь положить в подходящую форму, облитую изнутри слоем желе, и поставить на холод, чтобы мусс застыл. Перед подачей форму с муссом опустить на несколько секунд в теплую воду, слегка встряхнуть, чтобы желе отделилось от стенок, и выложить мусс на блюдо. Загарнировать мелко нарубленным желе. По желанию мусс можно положить прямо на блюдо и на какую-нибудь основу, для того чтобы его приподнять и придать ему более эффектный вид.

1 фазан, 30 г лука, 30 г сельдерея, 30 г моркови, 50 г вина марсала, 150 г желе, 500 г сливок.

© Перепела под соусом с томатом и желатином

Жарить перепелов в жарочном шкафу или духовке, не пересушивая. С охлажденных перепелов внимательно срезать филе и полить их приготовленным отдельно с бульоном из костей и соусом с томатом и желатином. Из мяса ножек сделать пюре, как для мусса, и соединить его с гусиной печенкой. На приготовленное пюре поместить филе. Полить филе соусом с томатом и желатином, украсить кусочками трюфелей и сверху нанести при помощи специальной щетки тонкий слой полужидкого желе. Готовое филе поместить на постамент из мусса. Постамент может быть плоский или в форме бомбы; в последнем случае следует филе укладывать в вертикальном положении вокруг формы и загарнировать при помощи кондитерского мешка мелко нарубленным желе и крутонами из желе. Подать холодным.

10 перепелов, 150 г масла, 200 г соуса с томатом и желатином, 150 г гусиной печенки, 50 г трюфелей, 300 г желе.

@ Холодный медальон из фазана

Фазана и пюре из мяса фазана приготовить так же, как для мусса, но положить не в форму, а в неглубокий противень на бумагу. Смесь разровнять по листу слоем толщиной в 1 см и хорошо охладить, выре-

зать при помощи круглой формочки диаметром 4-5 см круглые медальоны и полить их соусом с томатом и желатином, окрашенным в желаемый цвет. В зависимости от цвета соуса украсить медальоны трюфелями или другим подходящим гарниром.
1 фазан, 30 г лука, 30 г моркови, 30 г сельдерея, 50 г вина марсала, 250 г желе, 500 г сливок, 50 г коньяка, 250 г соуса с томатом и желатином, 20 г желатина.

© Тетерев под соусом из винограда и лимона

Маринованную тушку тетерева обмыть, сформовать и посолить по вкусу. Филейную часть тушки покрыть тонким слоем шпига, который укрепить на тушке, перевязав ниткой. Подготовленную тушку поместить в сотейник с 2 ложками масла и подрумянить со всех сторон в сильно нагретой духовке. Прибавить мелко нарезанные морковь и лук, лавровый лист и черный перец; накрыть крышкой и тушить. Когда овощи подрумянятся, постепенно прибавлять красное вино и тушить до готовности мяса. Затем тушку тетерева вынуть, а в сотейник добавить виноград и лимон и проварить 10–15 минут, прибавляя в конце изюм. Если соус получится слишком густой, прибавить немного красного вина. Полученный соус пропустить через сито и заправить сливочным маслом. В качестве гарнира приготовить рис. При подаче на стол нарезать тетерева, разложить на тарелке, а гарнир положить вокруг него или на другую тарелку. Мясо залить соусом, отдельно в соуснике можно подать холодный соус из брусники.
1 тетерев, 200 г сливочного масла, 30 г лука, 30 г моркови, 30 г сельдерея, 1 лавровый лист, молотый черный перец, 300 г красного вина, 50 г изюма, 400 г риса, 150 г соленого шпига.

© Фазан с каштанами

Молодого фазана ощипать, выпотрошить, сформовать, посолить по вкусу, смазать маслом, положить в кастрюлю и подрумянить со всех сторон в духовке. Влить вино, накрыть крышкой и тушить до мягкости, поливая периодически соком, в котором он тушится. Отдельно приготовить гарнир: очищенные и припущенные с мясным соком и маслом каштаны с тушенным в масле луком. Готовые каштаны смешать с луком и полить соком, в котором тушился фазан. Готового фазана разрезать и положить на блюдо, разложив вокруг гарнир. Сверху полить оставшимся соком. Подать горячим с салатом по выбору.
1 фазан, 200 г сливочного масла, 30 г лука, 30 г сельдерея, 1 лавровый лист, 150 г красного вина, 150 г бульона, 600 г каштанов, 300 г лука-саженца.

© Тушеное мясо оленя с изюмом

Тушу оленя надо разделать как говядину. Заднюю ногу также можно разделать на части: кострец, бедро и тонкий край. Корейку можно разрубить по хребту, чтобы выделить котлеты и филе. При тушении или запекании крупным куском мясо оленя следует обязательно нашпиговать салом, поскольку оленье мясо нежирное. Шпигование осуществляется при помощи специальной шпиговки и ножа с острым верхом, которым надрезают мясо и в полученные разрезы вводят кусочки сала. Состав маринада: 1 л красного вина, 1 л воды, 250 г уксуса, 50 г соли, 1 морковка, четверть головки сельдерея, 2 головки лука, несколько головок чеснока, 2 лавровых листа, 10–15 горошин черного перца, 10–15 горошин душистого перца. Очищенные и мелко нарезанные овощи залить вином, водой и уксусом, прибавить соли и приправ для запаха и варить на огне 10-15 минут, после чего хорошо охладить. Залить мясо оленя хорошо охлажденным маринадом и выдержать в нем на холоде не менее 24 часов.

Маринованное мясо очистить от пленки, нашпиговать салом, посолить, смазать маслом, положить в кастрюлю и подрумянить со всех сторон. Вынуть мясо, а на том же масле спассеровать мелко нарезанные морковь, сельдерей и лук, затем прибавить муку и, слегка подрумянив ее, добавить томат-пюре, вино и мясной сок или бульон, хорошо размешать, прибавить ароматическую зелень, посолить по вкусу, положить мясо, накрыть крышкой и тушить до мягкости. Готовое мясо вынуть, а соус процедить, заправить куском сливочного масла и прибавить к нему сваренный в воде до мягкости мелкий изюм. Перед подачей мясо нарезать ломтиками, залить приготовленным темно-розовым соусом и загарнировать пюре из каштанов.

1,5 кг контфиле оленя, 150 г сала, 150 г сливочного масла, 30 г лука, 30 г моркови, 30 г сельдерея, 50 г муки, 30 г томата-пюре, 100 г красного вина, 50 г мясного сока, 50 г изюма, 1,5 кг пюре из каштанов, ароматическая зелень.

© Медальоны из зайца под соусом из винограда и лимона

Из поясничной части маринованного зайца вырезать филе, очистить от пленок, нарезать его слегка по диагонали, отбить молоточком, нашпиговать в двух местах салом, посолить по вкусу, посыпать черным перцем, запанировать в муке и жарить на сковороде в сильно разогретом масле. При подаче готовые медальоны положить на поджаренные в масле хлебные крутоны и загарнировать соусом из винограда и лимона.

1,5 кг филе зайца, 50 г шпика, 2 г молотого черного перца, 50 г муки, 150 г сливочного масла, 150 г хлебных крутонов.

© Куропатка, испеченная в жарочном шкафу

Выдержанную, подготовленную и обсушенную на салфетке тушку куропатки посолить по вкусу, сформовать, покрыть филейную часть тонким ломтиком шпига, положить в кастрюлю с маслом и печь в жарочном шкафу или духовке, периодически поворачивая и поливая маслом, в котором она печется. Если по истечении 25-30 минут куропатка еще твердая, прибавить немного бульона (примерно полстакана) или воды. Накрыть крышкой и тушить до мягкости. Загарнировать рисом, жареным картофелем, нарезанным соломкой. Перед подачей куропатку нарезать и разложить на блюде; вокруг расположить гарниры. Подать горячей с салатом по вкусу.

3 куропатки, 150 г сливочного масла, 300 г риса, 200 г картофеля.

© Перепела на вертеле

Перепелов ощипать и выпотрошить (сохранив головки и лапки), посолить по вкусу, посыпать черным перцем изнутри и снаружи, а филейную часть покрыть топкими ломтиками шпига, привязав их ниточкой в двух местах. Подготовленные тушки надеть по длине на вертел и, медленно поворачивая, жарить до готовности над горящими углями. По желанию можно загарнировать жареным картофелем, нарезанным кружочками. Подать с салатом по выбору.

10 шт. перепелов, 2 г молотого черного перца, 150 г шпига.

Блюда из рыбы

© Отварная форель с каперсами и солеными огурчиками

Приготовить бульон: нарезать кусочками овощи (лук, морковь, сельдерей), залить 1,5л воды, добавить лавровый лист, крупно дробленный черный перец, тимьян и соль по вкусу; варить 1 час, после чего охладить и процедить. Подготовленную рыбу хорошо промыть, залить бульоном и варить в течение 10-15 минут. Дать остыть и подать холодной, положив на дно блюдо и, посыпав петрушкой, каперсами и солеными огурцами, нарезанными мелкими кусочками. Залить растопленным маслом с толчеными сухарями. Подать с лимоном и другими гарнирами по выбору.

1,25 кг рыбы, 120 г масла, 50 г лука, 100 г моркови, 100 г сельдерея, 30 г петрушки, 30 г каперсов, 30 г соленых огурцов, 50 г хлеба, 1 лимон, 1 лавровый лист, 1 г черного перца, тимьян.

© Отварной сом с каперсами и сельдереем

В зависимости от величины сома его можно варить целиком или нарезанным на порции. Положить рыбу в подходящую посуду, прибавить нарезанные кусочками морковь, лук и сельдерей, добавить соль по вкусу; залить холодной водой и варить в течение 10-15 минут. Готовую рыбу положить на блюдо, посыпать мелко нарезанными каперсами и солеными огурцами. Залить растопленным маслом с хлебной крошкой или толчеными сухарями. Гарнировать по выбору.

1,25 кг рыбы, 150 г масла, 20 г каперсов, 50 г соленых огурцов, 50 г моркови, 50 г сельдерея, 50 г лука, 30 г хлебной крошки, 20 г петрушки.

© Карп с мидиями и грибами

Очищенного и выпотрошенного карпа положить в подходящую кастрюлю, прибавить нарезанный колечками сельдерей, посолить по вкусу и посыпать черным перцем; добавить немного сливочного масла, влить белое вино и рыбный бульон, накрыть крышкой и тушить в духовке 20-25 минут. На гарнир подать картофельные крокеты, раковые шейки, тушенные в масле мидии и вареные и припущенные в масле грибы. Приготовить соус из сока, в котором тушилась рыба, с грибами и сливками и залить им рыбу. Вокруг рыбы поместить гарниры.

1,25 кг рыбы, 120 г сливочного масла, 100 г белого вина, 50 г репчатого лука, 50 г моркови, 50 г сельдерея, 250 г рыбного бульона, 200 г крокетов, 15 шт. раков, 250 г мидий, 250 г грибов, 300 г соуса, 1 г черного молотого перца.

© Филе щуки с картофелем и грибами

Филе рыбы без костей тушить в белом вине и сливочном масле. Загарнировать картофельными орешками, раковыми шейками, нарезанными на четвертинки грибами и соусом с грибами и сливками.

2 кг рыбы, 200 г сливочного масла, 150 г белого вина, 600 г картофеля, 20 шт. раков, 300 г грибов, 300 г соуса с грибами и сливками.

© Осетрина под соусом бешамель

Филе, очищенное от кожи и костей, нарезать порционными кусками, посолить по вкусу, посыпать красным перцем и тушить 10 минут в вине и сливочном масле. Приготовить пюре из свежих грибов, протерев сырые грибы через сито, и припустить их с маслом. Отдельно приготовить жидкий соус бешамель, к которому прибавить пюре из грибов и сок, в котором тушилось филе. Налить в сковороду немного

соуса, уложить сверху тушеное филе, залить остальной частью соуса до полного покрытия и запечь в сильно нагретой духовке. Подать в той же посуде без гарнира.

1,2 кг рыбы, 150 г сливочного масла, 150 г белого вина, 200 г грибов, 500 г соуса бешамель, 1 г черного молотого перца.

© Форель с грибами и креветками

Очищенные куски рыбы посолить по вкусу и тушить с маслом. В качестве гарнира приготовить шейки креветок и нарезанные соломкой, вареные и припущенные в масле грибы. Смешать грибы с креветками. Тушеную рыбу переложить на блюдо и уложить на креветки и грибы, а вокруг загарнировать поджаренными в масле хлебными крутонами, вырезанными в форме сердец. Полить рыбу соусом, в котором она тушилась, заправленным сливочным маслом и желтками.

1,25 кг рыбы, 150 г сливочного масла, 100 г очищенных креветок, 300 г грибов, 150 г крутонов, 2 яйца, 300 г соуса.

© Барабулька, жаренная на решетке с маслом и лимоном

Очищенную и промытую крупную барабульку отсушить на салфетке, посолить, полить растительным маслом и жарить на решетке. Готовую рыбу разложить на блюде и загарнировать зеленым маслом и лимоном.

1,1 кг рыбы, 25, г растительного масла, 50 г сливочного масла, 1 лимон.

Изделия из теста

© Тесто бриош

Дрожжи растворить в теплом молоке со щепоткой соли и сахара и смешать с 3 ст. л. муки. Замешанные дрожжи влить в небольшую кастрюлю или миску, слегка посыпать мукой и полученное редкое тесто поставить на 15-20 минут в теплое место для брожения. Просеянную муку сформовать в виде венка, вбить яйца, прибавить соль, сахар, лимонную цедру, измельченную на частой терке, или лимонную эссенцию, влить дрожжи, хорошо размешать, соединить с мукой и, постепенно подбавляя слегка подогретые молоко и масло, замесить мягкое тесто. Вымешанное тесто поместить в кастрюлю или другую посуду, покрыть чистой тканью и поставить в теплое место для брожения. Хорошо подошедшее тесто выложить в форму, слегка смазанную растопленным маслом и подпыленную мукой, поставить в теп-

лое место и дать полную расстойку. Посуду наполнить тестом наполовину. Выпекать в умеренно нагретой духовке. Продолжительность выпекания зависит от величины формы — чем больше форма, тем продолжительнее выпечка, и наоборот.

1 кг муки, 6–7 яиц, 15 г соли, 50 г сахара, 300 г молока, 250 г сливочного масла, 20-30 г дрожжей, цедра 1 лимона или лимонная эссенция.

© Бриош «Миньон»

Из готового теста сформовать чайной ложкой шарики величиной с грецкий орех, погрузить их один за другим в сильно разогретый фритюр и жарить до образования золотистого цвета. После чего готовые шарики вынуть шумовкой, откинуть на сито для стекания масла и затем посыпать сахарной пудрой. Подать горячими с шоколадным соусом, малиновым или вишневым сиропом.

1 кг теста бриош, 50 г сахарной пудры, 600 г малинового сиропа.

© Бриош с ромом

Готовое тесто поместить в предварительно смазанную мукой форму. Дать полную расстойку, затем запечь в духовке. Готовый бриош вынуть из формы, дать остыть и пропитать сахарным сиропом с ромом. Подать горячим. При подаче вокруг бриоша уложить небольшие кусочки сахара, полить их горячим ромом и зажечь. Зажженный бриош имеет очень эффектный вид.

1 кг теста бриош, 20 г сливочного масла для смазывания формы, 500 г воды, 100 г рома, 20 г муки, 500 г сахара для сиропа.

© Бриош с шоколадом

Приготовить бриош, как описано в предыдущем рецепте. Готовый охлажденный бриош пропитать сахарным сиропом, ароматизированным небольшой дозой рома или коньяка. При подаче горячим сироп согреть, а бриош поставить в теплое место. Вместе с бриошем подать шоколадный соус в соуснике.

1 кг теста бриош, 20 г сливочного масла для смазывания формы, 500 г воды, 100 г коньяка, 20 г муки, 500 г сахара для сиропа, 500 г шоколадного соуса.

© Маленькие бриоши со сливками

Готовое тесто разделить столовой ложкой на кусочки, уложить их в смазанные маслом и подпыленные специальные гофрированные формочки (корзиночки), поставить в теплое место и дать полную расстойку. Формочки наполнить только наполовину. Выпекать в средне на-

гретой духовке, затем вынуть и дать им остыть. Сварить сахарный сироп в соотношении 1:1, ароматизировать его ромом или коньяком и пропитать им готовые маленькие булочки. Отдельно взбить сливки и смешать их с сахарной пудрой и растворенным шоколадом. Булочки надрезать ножом по горизонтали до половины и при помощи кондитерского мешка наполнить разрез взбитыми сливками с шоколадом. Украсить розочкой из сливок, уложить готовое изделие на блюдо и подать холодным.

600 г теста бриош, 30 г сливочного масла для смазывания формы, 500 г сливок, 100 г коньяка, 50 г муки, 150 г сахара, 500 г сахара для сиропа, 100 г шоколада.

© Маленькие бриоши с кремом из каштанов

Бриоши приготовить, как описано в предыдущем рецепте. Для приготовления крема из каштанов растереть масло добела, затем добавить пюре из очищенных, сваренных с молоком и сахаром и пропущенных через сито каштанов. Смесь хорошо размешать и сделанными из нее при помощи кондитерского мешка розочками украсить каждый бриош. Подать холодным.

600 г теста бриош, 30 г сливочного масла для смазывания формы, 100 г коньяка, 50 г муки, 500 г сахара для сиропа, 500 г воды, 200 г сливочного масла для крема, 150 г сахарной пудры, 300 г пюре из каштанов.

© Маленькие бриоши с желе из черешни

Бриоши приготовить, как описано в предыдущем рецепте. На каждом бриоше сделать бордюр из каштанового крема, а середину покрыть слоем желе или варенья из черешен, вишен, клубники.

600 г теста бриош, 30 г сливочного масла для смазывания формы, 100 г коньяка, 500 г сахара для сиропа, 500 г воды, 200 г сливочного масла для крема, 150 г сахарной пудры, 300 г пюре из каштанов, 100 г желе из черешни.

© Маленькие бриоши с ванилью

Бриоши, приготовленные в корзиночках (формах) и пропитанные сиропом, загарнировать взбитыми сливками с сахаром и ванилью. Подавать холодными.

600 г теста бриош, 30 г сливочного масла для смазывания формы, 100 г рома, 500 г воды, 500 г сахара для сиропа, 300 г сливок, 100 г сахарной пудры, 50 г муки, 1 пакет ванильного порошка.

© Саварен с коньяком

Саварен представляет собой большой кольцеобразный бриош, испеченный в специальной форме. Величина формы выбирается в зависимости от количества приготовленного теста. Испеченный бриош пропитать постепенно сахарным сиропом, ароматизированным ромом или коньяком, причем сироп должен быть холодным, а сироп — теплым, но не горячим. При подаче поставить бриош в холодное место. Бриош-саварен подать с различными видами гарнира, горячего или холодного. В середину саварена можно положить разные сваренные фрукты, крем.

600 г теста бриош, 20 г сливочного масла для смазывания формы, 100 г рома, 500 г воды, 500 г сахара для сиропа, 20 г муки.

@ Саварен с ананасом

Середину испеченного и пропитанного сиропом бриоша заполнить взбитыми с сахарной пудрой сливками, а наружную сторону загарнировать ломтиками ананаса. Поместить на блюдо. Борт блюда уложить фунтиками из ананаса, наполненными теми же взбитыми сливками. Саварен подать холодным.

600 г теста бриош, 20 г сливочного масла для смазывания формы, 100 г коньяка, 500 г воды, 500 г сахара для сиропа, 300 г сливок, 80 г сахарной пудры, 20 г муки, 1 пакет ванильного порошка, 500 г ананасов.

© Саварен с абрикосами

Середину испеченного и пропитанного сиропом бриоша заполнить абрикосами, нарезанными пополам и сваренными с сахаром, и полить соком из абрикосов. Подать холодным.

600 г теста бриош, 20 г сливочного масла для смазывания формы, 150 г сахара для абрикосов, 500 г воды, 500 г сахара для сиропа, 20 г муки, 1,2 кг абрикосов.

© Саварен с каштанами

Приготовить из обычного кексового теста, но выпечь в форме саварена, охладить и пропитать сиропом, затем уложить на тарелку для подачи и украсить помадкой и шоколадной глазурью. Отдельно приготовить пюре из очищенных, сваренных в молоке и сахаре и пропущенных через сито каштанов. Полученное однородное пюре охладить, размешать со сливками, взбитыми с сахарной пудрой. Полученной смесью заполнить середину пропитанного сиропом саварена. Эту смесь использовать для нанесения при по-

мощи кондитерского мешка украшений на поверхность изделия на борт блюда.

600 г кексового теста, 20 г сливочного масла для смазывания формы, 100 г коньяка, 300 г воды, 300 г сахара для сиропа, 20 г муки, 200 г глазури, 300 г каштанового пюре, 400 г взбитых сливок, 100 г сахарной пудры.

© Саварен с соусом сабайон

Середину готового и пропитанного сиропом бриоща, пока он еще горячий, заполнить отдельно приготовленным соусом сабайон. Подать немедленно горячим.

600 г теста бриош, 20 г сливочного масла для смазывания формы, 100 г сахара, 500 г воды, 500 г сахара для сиропа, 20 г муки, 4 яйца, 150 Г белого вина, 100 г коньяка.

© Бриош с фруктами

Бриош выпекать в форме «шарлот» или небольшой цилиндрической кастрюле. Готовый бриош вынуть из формы, охладить и выбрать мякиш ножом, учитывая, что толщина стен и дна не должна превышать 1 см. Срезанную крышку сохранить. Бриош наполнить разными видами фруктов, сваренных с сахаром и нарезанных ломтиками или кусочками, в зависимости от вида фруктов. Можно употребить и консервированные черешни, абрикосы, персики, ананасы, груши. Из абрикосов приготовить соус, часть которого подать отдельно в соуснике, а часть смешать с фруктами. Наполненный бриош покрыть срезанной ранее крышкой. Поверхность крышки украсить кусочками фруктов. Подать горячим.

600 г теста бриош, 20 г сливочного масла для смазывания формы, 250 г сахара для фруктов, 300 г воды, 300 г сахара для сиропа, 20 г муки, 4 яйца, 100 черешневой раки и или коньяка. 100 г коньяка, 1,5 кг различных фруктов.

© Ванильное печенье

Желтки соединить с сахаром и взбивать до сгущения. Отдельно взбить белки до пышности и соединить с желтками. Добавить муку, смешанную с крахмалом, и ваниль, слегка размешать, поместить в кондитерский мешок и отсадить из него небольшое печенье. Приготовленное таким способом изделие смазать маслом и посыпать сахарной пудрой. Выпекать в слабо нагретом жарочном шкафу.

5 яиц, 100 г сахара, 80 г муки, 20 г крахмала, 0,5 пакетика ванильной пудры.

Вафли с миндалем

Белки взбить до пышности, после чего постепенно добавить сахар, продолжая взбивать. Муку смешать с миндалем и соединить с яйцами. Затем добавить масло, предварительно растопленное, но не горячее, и слегка размешать с яйцами. Смазать маслом и подпылить мукой лист или противень, на который положить небольшой кусок картона толщиной с почтовую карточку; посреди картона вырезать отверстие квадратной или эллипсовидной формы длиной 8–9 см и шириной 5-6 см. При помощи широкого ножа нанести приготовленное тесто на вырезанное в картоне отверстие. При этом вафельный листик должен быть такой толщины, как и картон. Затем, перемещая картон, таким же образом нанести тесто на противень. Выпекать 5-10 минут в средне нагретой духовке до образования золотистого цвета. Листики, пока они еще горячие, отлепить ножом и сформовать в виде фунтиков. Фунтики можно наполнить взбитыми сливками, окрашенными по желанию.

6 яичных белков, 250 г сахара, 100 г очищенного и рубленого миндаля, 20 г муки, 50 г сливочного масла.

Французский кекс

Масло смешать с сахаром и растереть добела. Постепенно, не переставая растирать, добавить 7 желтков и 3 яйца, а затем муку, лимонную цедру, ваниль, изюм и мелко нарезанные цукаты. Оставшиеся 7 белков взбить до пышности, влить ром и соединить со смесью. Полученное тесто вылить в смазанную маслом и подпыленную мукой кексовую форму и выпекать в средне нагретом жароч?юм шкафу 25-30 минут. Затем кекс вынуть из формы и посыпать сахарной пудрой. 500 г сливочного масла, 500 г сахарной пудры, 10 яиц, 500 г муки, 20 г рома, 200 г изюма, 100 г цукатов, тертая цедра 1 лимона, 1 пакет ванильного порошка.

@ Реване

Яйца смешать с сахаром и взбить на медленном огне до загустения. Добавить муку и слегка размешать ложкой. Полученную смесь поместить на противень, смазанный маслом и подпыленный мукой, и выпекать в средне нагретой духовке 30-35 минут, в зависимости от толщины слоя теста, затем охладить. Отдельно приготовить сахарный сироп. В сироп добавить тертую лимонную цедру и ваниль и пропитать им охлажденное реване. По желанию в сироп можно влить 50 г коньяка. Загарнировать взбитыми сливками или меренгами. Подать холодным, порезав на пирожные,

8 яиц, 160 г сахара, 240 г муки, тертая цедра 1 лимона, 1 пакет ванильного порошка. Для сиропа — 2 стакана сахара и 3 стакана воды.

© Бланманже с миндальными орешками

Миндаль ошпарить кипятком, очистить и пропустить через мясорубку, после чего залить молоком и добавить 250 г сахара. Полученную смесь варить 1 час, затем протереть через сито, добавить желатин, замоченный в холодной воде, поставить на плиту и размешивать, пока желатин не растворится. Полученную смесь поставить в холодное помещение для застывания, но не до полной крепости. Добавить взбитые с остальным сахаром сливки и хорошо размешать, после чего вылить в форму, смоченную холодной водой, и охлаждать, пока смесь полностью не загустеет. Затем погрузить форму в теплую воду, вынуть крем и выложить на тарелку вверх дном. Подать холодным, полив сверху абрикосовым соусом.

500 г миндальных ядер, 1 л молока, 400 г сахарной пудры, 30 г желатина, 750 г свежих сливок.

Бланманже с грецкими орехами и лимоном

Муку развести в 0,5л холодного молока, остальное молоко и сливки вскипятить, всыпать орехи и вливать постепенно молоко с рисовой мукой, непрерывно помешивая. Добавить сахар, пряности и варить до загустения.

1,5 л молока (или 1 л молока и 0,5 л сливок), 1 стакан любых толченых орехов (фундук, грецкие), 50-75 г рисовой муки, сахар, мускатный орех, цедра лимона — по вкусу.

Безе

Белки смешать с сахаром и взбивать на медленном огне или на водяной бане до полного загустения. Затем взбивать в холодном месте, пока не остынут. Взбитые белки уложить на смазанный маслом и подпыленный мукой противень в виде печенья, отсадив его из кондитерского мешка. Выпекать в слабо нагретой духовке, чтобы печенье подсохло и стало хрупким.

5 яичных белков, 350 г сахара.

© Заварное тесто

Воду, масло и соль вскипятить. Добавить, помешивая, муку. Полученное хорошо размешанное тесто охладить, ввести постепенно 4 яйца и 3 желтка и размешивать до получения однородного средней мягкости теста.

100 г сливочного масла, 200 г муки, 250 г воды, 1 щепотка соли, 7 яиц.

© Бение суфле

Из готового теста сформовать кофейной ложкой шарики величиной с грецкий орех. Шарики погрузить в сильно разогретое масло и жарить до получения золотистого цвета. Поджаренные бение пропитать сиропом, пока они горячие. Сироп может быть горячим или охлажденным. По желанию бение можно подать и без пропитывания сиропом, только посыпав сахарной пудрой, а сироп подать отдельно в соуснике.
900 г заварного теста, 300 г растительного масла для жарки, 300 г сахара для сиропа, 300 г воды.

© Эклер с шоколадом

Готовое тесто при помощи заварного мешка отсадить на смазанный маслом противень в виде больших сосисок. Выпекать в средне нагретой духовке более продолжительное время, чтобы пирожное хорошо подсушилось, затем разрезать эклер сбоку и заполнить шоколадным кремом. Сверху заглазировать шоколадной глазурью.
900 г заварного теста, 500 г шоколадного крема, 250 г шоколадной глазури.

© Эклер с кофейным кремом

Приготовить, как описано в предыдущем рецепте. Наполнить кофейным кремом и заглазировать белой помадкой, ароматизированной кофе.

900 г заварного теста, 500 г кофейного крема, 250 г глазури.

© Ванильный крем с каштанами

Очищенные ядра каштанов залить молоком, всыпать 200 г сахара и варить до готовности, а затем протереть через сито и приготовить на них пюре. Пюре должно быть сухим и рассыпчатым. Готовое пюре разложить на тарелке в виде венчика. Взбить сливки с оставшимся сахаром и заполнить ими середину венчика из пюре, причем сливки следует оформить в виде пирамиды или конуса. Сверху сливки загарнировать небольшим количеством пюре из каштанов прямо из пресса, чтобы создать впечатление нанесенного ветром снега на горные вершины.
1 кг сырых каштанов, 500 г сливок, 400 г сахарной пудры, 500 г молока, 1 ванильный порошок.

© Шоколадный крем

Измельчить шоколад, положить в молоко и проварить на огне. Если вместо шоколада употребляют какао, то его следует смешать с мукой,

сахаром и яичными желтками, поставить на огонь, размешать, постепенно подливая молоко, и довести до кипения. Прибавить сливочное масло и ваниль, хорошо размешать и пропустить через пресс, чтобы не было комочков. Дать остыть, сверху слегка смазав сливочным маслом, чтобы предотвратить образование корочки. Готовый крем можно заправить сливочным маслом в следующей пропорции: 200 г шоколадного крема, 200 г сливочного масла, растертого со 120 г сахарной пудры.

1 кг молока, 300 г сахарной пудры, 100 г шоколада или 60 г какао, 10 яичных желтков, 80 г муки, 30 г сливочного масла, 1 ванильный порошок.

© Крокеты из риса с абрикосами

Из риса сварить на молоке густую кашу и дать остыть. Отобрать крупные абрикосы, разломить их пополам, вынуть косточки и припустить с небольшим количеством сахара и воды до мягкости; затем слить сироп, а абрикосы обсушить на салфетке. Из охлажденного риса сделать маленькие шарики, величиной с грецкий орех. Положить по одному шарику на одну половину абрикоса на место косточки, накрыть другой половинкой так, чтобы абрикосы имели вид целого фрукта. Подготовленные абрикосы с рисовыми шариками запанировать в муке, яйцах, хлебных корках и сухарях и поджарить во фритюре. Отдельно подать соус из абрикосов.

100 г риса, 300 г молока, 100 г сахара, 600 г абрикосов, 100 г сахара для абрикосов, 50 г муки, 4 яйца, 150 г хлебных крошек, 400 г растительного масла, 50 г сахарной пудры, 250 г соуса из абрикосов.

© Суфле

Соединить сахар, муку, сливочное масло и 6 желтков, хорошо размешать, поставить на огонь, ввести молоко и, постоянно помешивая, довести до кипения; сварить до загустения в течение 10-15 минут, добавить ваниль, а затем снять с огня. По желанию полученную массу можно процедить, чтобы не осталось комков. Дать остыть, периодически помешивая массу, чтобы не допустить образования корочки. В охлажденную почти полностью массу добавить оставшиеся 4 желтка и размешать. Все белки взбивать до образования густой пены, прибавить 30 г сахара, продолжать взбивать еще 2-3 минуты, после чего смешать с яичной массой и слегка размешать. Готовую массу выложить в огнеупорную тарелку для суфле, смазанную маслом и подпыленную мукой, посыпать сахарной пудрой, поставить в средне нагретую духовку и запекать в течение 20-25 минут, пока суфле не

увеличится в объеме. Готовое суфле вынуть из духовки и еще раз посыпать сахарной пудрой, смешанной с ванилью. Подавать немедленно после выпекания в той же тарелке, в которой выпекалось.

1 кг молока, 125 г муки, 50 г сливочного масла, 300 г сахарной пудры 10 яиц, 1 ванильный порошок.

© Суфле с миндалем

Подготовить яично-молочную массу для обыкновенного суфле, добавить миндальную эссенцию и, по желанию, очищенный и смолотый миндаль (миндаль добавить в яичную массу перед выливанием в посуду для выпекания). Выпекать как обычное суфле.

1 кг готовой массы, 5 г эссенции, 30 г очищенного миндаля.

© Суфле с каштанами

Пюре из каштанов сварить на молоке с сахаром и ванилью для аромата, добавить яичные желтки и размешать их с пюре. Взбивать белки до образования густой белой пены, после чего смешать их с пюре из каштанов. Готовую массу выложить в посуду, смазанную маслом и посыпанную сахарной пудрой. Выпекать в средне нагретой духовке в течение 20-25 минут.

Готовое суфле посыпать сахарной пудрой с ванилью и немедленно подать.

600 г пюре из каштанов, 6 яиц.

@ Суфле с черешнями, персиками и ананасом

Приготовить яично-молочную массу, как для обыкновенного суфле. При выкладывании массы в посуду для выпекания добавить фрукты: черешни, персики, ананас, груши и др., сваренные с сахаром, нарезанные мелкими кусочками, сбрызнутые для аромата мараскином. Смешать фрукты с готовой массой; выпечь и подать, как обыкновенное суфле.

1 кг готовой массы, 600 г фруктов, 150 г сахара, 50 г мараскина.

© Суфле из шоколада

Измельченный шоколад залить холодной водой, поставить на огонь и проварить 10–15 минут до загустения, после чего охладить. Белки с сахаром (20 г) взбивать до образования густой белой пены и затем смешать с проваренным шоколадом. Готовую смесь выложить в посуду для запекания, смазанную маслом и подпыленную мукой. Сверху посыпать сахарной пудрой и выпекать в течение 20-25 минут в средне нагретой духовке. Подать горячим немедленно после выпекания.

250 г шоколада, 6 белков, 50 г сахарной пудры, 300 г воды.

© Легкое фруктовое суфле

Очистить фрукты, сделать из них пюре, сварив с сахаром и пропустив через сито. Если фрукты сочные, при варке их следует размешивать более продолжительное время, чтобы выпарилась часть воды, которую они пустили, а если фрукты более сухие, можно добавить немного воды, чтобы получить необходимую густоту. Сваренное и протертое пюре хорошо охладить. Взбивать белки до образования густой белой пены, затем прибавить немного сахара и взбивать еще 2-3 минуты до более плотной консистенции. Охлажденное пюре смешать со взбитыми белками и добавить наливку. Готовую массу выложить в посуду для выпекания, смазанную маслом и посыпанную сахарной пудрой; сверху тоже посыпать сахарной пудрой и выпекать в средне нагретой духовке в течение 15–20 минут. Готовое суфле еще раз посыпать сверху сахарной пудрой и украсить маленькими букетиками из тех фруктов, из которых оно приготовлено. Подать на стол горячим немедленно после выпекания.

600 г фруктов, 250 г сахарной пудры, 7-8 белков, 20 г наливки.

© Фруктовое суфле из персиков, абрикосов и бананов

Приготовить пюре из персиков, абрикосов, бананов и добавить для аромата наливку из черешен. Отделить несколько кусочков сваренных фруктов, мелко нарезать и прибавить к пюре в то время, когда его смешивают со взбитыми белками. Готовую смесь выложить в маленькие специальные огнеупорные вазочки и выпекать до готовности. Подать горячим в вазочках, предварительно посыпав сахарной пудрой.

200 г пюре из персиков, 200 г пюре из абрикосов, 200 г пюре из бананов, 150 г сахара, 8 белков, 50 г наливки из черешен.

© Пудинг-суфле

Сливочное масло, сахар, муку и крахмал хорошо размешать. Постепенно вводить молоко (холодное), мешать и нагревать до кипения и образования густой упругой массы. Кипятить 10-15 минут, снять с огня и дать слегка остыть. Прибавить по одному яичные желтки и перемешать их с массой. Взбить хорошо белки и тоже перемешать с массой. Прибавить ваниль или другое ароматическое вещество, по вкусу и выбору. Выложить смесь в смазанную маслом и подпыленную мукой форму для пудинга, не дополняя ее доверху. Поставить форму на водяную баню, накрыть крышкой и варить в слабо нагретой духовке 1,5 часа. Готовый пудинг не следует вынимать из духовки до подачи на стол, так как он может осесть и утратить свою порис-

гость. Непосредственно перед подачей вынуть из формы, опрокинув ее на блюдо, и залить соусом с ванилью. Подать на стол горячим немедленно после окончания варки.

100 г молока, 100 г сахарной пудры, 50 г муки, 50 г крахмала, 300 г сливочного масла, 5 яиц, 1 пакет ванильного порошка.

© Пудинг с соусом сабайон

Смешать масло с сахаром и растирать до образования густой белой пены. Помешивая, прибавить последовательно желтки, а затем прибавить тертый хлеб и ваниль. Хорошо взбить белки, ввести их в смесь и хорошо размешать. Приготовленную таким образом массу выложить в форму для пудинга, смазанную сливочным маслом и посыпанную мукой. При подаче полить соусом сабайон. Вынуть из духовки, немедленно подать на стол.

150 г сливочного масла, 100 г сахарной пудры, 6 яиц, 1 пакет ванильного порошка, 170 г тертого белого хлеба, 300 г соуса сабайон.

© Пудинг из черешен, груш и персиков

Приготовить обыкновенный пудинг из манной крупы. Из сахара (100 г) приготовить карамель, треть которой влить в молоко и приготовить крем, треть оставить для соуса, а последнюю треть вылить на дно формы. Варить на водяной бане в форме для пудинга, как варят обыкновенный пудинг. Отдельно приготовить фрукты для гарнира: нарезанные дольками груши и персики и очищенные от косточек и сваренные с сахаром целые черешни. Перед подачей фрукты разложить букетиками вокруг пудинга. Сверху пудинг полить соусом, приготовленным из 250 г молока с карамелью, 80 г сахарной пудры, 3 желтков и 1 ч. л. муки. Размешать яйца, сахар и муку, влить молоко, поставить на плиту и варить, помешивая, не доводя до кипения, до желаемой густоты. Подать на стол горячим.

1,25 л молока, 250 г манной крупы, 80 г сливочного масла, 350 г сахара, 1 пакет ванильного порошка, 600 г фруктов, 25 г муки.

Пудинг с изюмом

Приготовить массу для обыкновенного пудинга и добавить в нее изюм. Налить смесь в форму «саварен» и варить на водяной бане как обыкновенный пудинг. При подаче середину пудинга заполнить ломтиками, припущенными с маслом и смешанными с изюмом яблоками. Залить соусом из яблок. Вынуть из духовки, немедленно подать на стол.

600 г массы для обыкновенного пудинга, 150 г изюма, 1 кг яблок, 50 г сливочного масла, 100 г сахара.

@ Молочное мороженое

Приготовить обычное молочное мороженое с ванилью; при подаче уложить его на охлажденное круглое стеклянное блюдо и на нем сверху уложить половинки сваренных с сахаром персиков. Залить не очень густым мармеладом из малины.
Мороженое из 1 кг молока с ванилью, 70 Г персиков, 150 г сахара, 250 г мармелада из малины.

© Парфе (разновидность мороженого) ванильное

Смешать яйца, сахар и воду и взбивать на огне, пока смесь не сгустится, а затем дать остыть. Отдельно взбить сливки и смешать их с охлажденным кремом. Прибавить ваниль и тщательно перемешать. Налить полученную смесь в форму, накрыть ее крышкой, замазать маслом, чтобы предохранить от проникновения воды, и заморозить. При подаче, вынув мороженое из формы, его можно загарнировать сваренными фруктами с сахаром, взбитыми сливками, или подавать к нему отдельно шоколадный соус, сироп из малины.
750 г свежих сливок, 6 желтков, 200 г сахара, 150 г воды, 2 пакета ванильного порошка.

© Парфе с печеньем

Приготовить парфе с ванилью. К готовой смеси прибавить печеные в духовке и пропущенные через мясорубку лещинные орехи. При выкладывании массы в форму посредине положить слой из печенья толщиной в 0,5 см, пропитанного сиропом, сбрызнутого для аромата ромом и коньяком и глазированного шоколадом. На слой печенья налить остаток массы и заморозить как обыкновенное парфе. При подаче нарезать мороженое и загарнировать сваренными с сахаром и смешанными с мармеладом из малины черешнями.
700 г сливок, 5 желтков, 150 г сахара, 150 г воды, 1 пакет ванильного порошка, 150 г лещинных орехов, 100 г печенья, 150 г сиропа, 100 г шоколадной глазури, 50 г рома, 50 г сливочного масла для смазывания формы.

© Парфе малиновое

Очистить и промыть малину, посыпать сахаром и варить в течение 8-10 минут на огне в густое сито. Полученный таким образом мармелад варить на плитке, чтобы он загустел. Окрасить его красной краской, чтобы он приобрел хороший розовый цвет, затем дать остыть. Яйца, сахар и воду взбить на огне до густоты, дать остыть и смешать со взбитыми сливками. Прибавить остывший мармелад из малины, хорошо и

внимательно размешать все вместе так, чтобы сливки не осели, налить в форму и заморозить, как обыкновенное мороженое. При подаче мороженое загарнировать свежей малиной и взбитыми сливками.
700 г сливок, 5 желтков, 150 г сахара, 150 г воды, 500 г малины, 150 г сахара для малины.

@ Парфе шоколадное

Натереть шоколад, насыпать его в воду или молоко, приготовить густую шоколадную массу и прибавить ее в смесь из взбитых яиц и сливок. Хорошо и внимательно размешать. Приготовленную смесь налить в форму, накрыть ее крышкой и заморозить.
700 г сливок, 5 желтков, 150 г сахара, 150 г воды, 50 г сливочного масла для промазывания формы, 150 г шоколада.

© Ванильный соус

Яичные желтки растереть с сахаром и ванилью, затем ввести молоко, хорошо размешать, поставить на огонь и, помешивая непрерывно, варить, не доводя до кипения. Слегка загустевший соус снять с огня и пропустить через пресс. Если соус будут использовать холодным, дать ему хорошо остыть.

1 кг молока, 300 г сахарной пудры, 10 желтков, 1 пакет ванильного порошка.

© Соус с молоком и ванилью

Молоко с сахаром довести до кипения. Муку или крахмал развести в холодной воде. В кипящее молоко постепенно, небольшими партиями вводить, непрерывно помешивая, разведенную муку (крахмал). Кипятить 2-3 минуты и затем снять с огня. Прибавить желтки и ваниль и мешать еще 2-3 минуты, пока соус слегка не остынет.
1 кг молока, 250 г сахарной пудры, 2-3 яичных желтка, 1 пакет ванильного порошка, 25 г муки или крахмала.

© Соус сабайон

Смешать желтки с сахаром и вином, поставить на огонь и взбивать до образования густоты белой массы, в которую добавить ваниль.
250 г сахарной пудры, 6 яичных желтков, 300 г белого вина, 1 пакет ванильного порошка.

© Соус сабайон с ромом

Приготавливается так же, как описано в рецепте «Соус сабайон», но в вино добавить указанное количество рома.
250 г сахарной пудры, 6 яичных желтков, 150 г белого вина, 150 г рома.

Соус с шоколадом

Измельчить шоколад, залить водой, прибавить сахар, молоко и ваниль, размешать, поставить на огонь и варить при слабом кипении в течение 25 минут, периодически помешивая. Если соус приготавливают с какао, то следует смешать сахар с ванилью, залить молоком и, периодически помешивая, варить на среднем огне в течение 15–20 минут. В готовый соус добавить сливочное масло и проварить еще 3-4 минуты. Если соус получится слишком густым, его можно развести небольшим количеством молока, после чего следует проварить еще 5-6 минут. Готовый соус процедить. Применяют как горячим, так и холодным.

100 г какао, 150 г сахара, 500 г молока, 25-30 г сливочного масла, 1 пакет ванильного порошка.

Дворянская кулинария конца XIX — начала XX века (царствование Николая II)

Эти рецепты интересны в первую очередь тем, что в росписи каждого обеда можно подобрать для себя и гостей наиболее приемлемые сочетания блюд в зависимости от их вкуса и цены. Если внимательно вчитаться в перечень компонентов, то обнаружится еще одна приятная деталь: по-настоящему редкостной провизии здесь совсем немного. Итак, приглашайте гостей, выбирайте меню и не робейте. Ведь это просто комплексные обеды накануне 1917 года.

Обед первый

© Суп-пюре с трюфелями, шампиньонами и вином

Сварить бульон из говядины, процедить. Ложку масла, полстакана муки размешать, развести немного бульоном, прокипятить, процедить, развести всем бульоном. Перед отпуском положить сливки с желтками, шибко мешая, подогреть до самого горячего состояния. Положить в суповую миску отдельно сваренную и ломтиками нарезанную кнель, сладкое мясо, в мадере вскипяченные трюфели, утушенные в масле шампиньоны с лимоном, влить хересу, налить супом.

1,2 кг говядины, немного кореньев; ложка масла, полстакана муки; полстакана сливок, 2 желтка; 6 шт. трюфелей, полстакана мадеры; 5-10 шампиньонов, ложка масла; 2–3 ломтика лимона; 0,5-1 стакана хересу; на кнель сладкого мяса 200 г.

© Бульон красный

1,6 кг мяса говядины сполоснуть, положить жирной стороной на дно кастрюли вместе со всеми основными кореньями и пучком зелени, подлить воды, накрыть крышкой и поставить на малый огонь, почаще все переворачивая, чтобы мясо не пригорело, а только подрумянилось. Далее прибавить в бульон 2-3 сушеных грибка, 1–2 гвоздики, можно прибавить ложку зеленого сушеного горошка. За 1,5 часа до отпуска снять жир, вынуть мясо, процедить, посолить, после чего еще раз бульон вскипятить и подавать.

1,6 кг говядины, 300 г основных кореньев, 1–2 луковицы, 3 пучка зелени разных сортов, гвоздику, сушеные грибки, сушеный зеленый горошек.

Пирожки к бульону:

❂ Слоеные пирожки в виде сложенных книжек с раковым фаршем

Из 20 отваренных раков вынуть шейки и крупные ножки, изрубить. Поджарить в 1 ложке ракового масла 1 ложку муки, положить 2 ложки сметаны, соль, мускатный орех, вскипятить, положить шейки и ножки, смешать. Когда остынет, вбить 2 желтка, подогреть; как только погустеет, нафаршировать слоеные пирожки, испечь.

Слоеные пирожки в виде сложенных книжек делаются так: раскатывается слоеное тесто толщиной в полпальца, нарезается четырехугольниками, на каждый четырехугольник кладется 1 ч. л. ракового фарша, четырехугольник складывается пополам, смазывается сверху маслом и ставится выпекаться в горячую печь.

20 раков, 50 г ракового масла, 1 ложка муки, 2 ложки сметаны; соль, мускатный орех, 2 желтка; на слоеное тесто: 200 г масла, 2 стакана муки, 1 яйцо смазать пирожки.

® Слоеные пирожки в виде рога изобилия с фаршем из мозгов

Испечь слоеные пирожки. Между тем взять мозги из одной телячьей головы или половину воловьего мозга, мочить в холодной воде, пока не очистятся от крови, снять пленочки, опустить в 2,5 стакана кипятка с 10 цельными горошинами перца, одним лавровым листом, 1 ст. л. уксуса и 1 ч. л. соли. Кипятить 10 минут, вынуть, остудить, нарезать мелкими кусочками. 1 маленькую луковицу поджарить в масле, положить 2 ч. л. муки, полстакана сметаны, вскипятить, мешая, положить мозги, всыпать немного мускатного ореха, мелко изрубленного укропа, соли, несколько капель лимонного сока, поставить на плиту, но далеко от огня. Нафаршировать испеченные пирожки в виде рога изобилия; если остыли, вставить в печь на 5 минут; подавая, посыпать жареной зеленой петрушкой.

Мозги из 1 телячьей головы или половины воловьего мозга, уксус, лавровый лист, перец; укроп, четверть лимона; 1 луковица, сливочное масло; 2 ч. л. муки; полстакана сметаны, мускатный орех; на слоеное тесто: 2 стакана муки, 200 г сливочного масла, 1 яйцо смазать пирожки, зеленая петрушка.

© Пончики с мясным фаршем

Приготовить дрожжевое тесто для пончиков, нафаршировать следующим фаршем: 200 г говядины, 100 г говяжьего жира, 1 луковицу изрубить мелко, сложить в кастрюлю, подлить 2-3 ложки бульона, тушить под крышкой, посолить, положить перец, опять изрубить как можно мельче, нафаршировать пончики и поджарить во фритюре.

На фарш: 200 г говядины, 100 г говяжьего жира, 1 луковица, соль, перец; на дрожжевое тесто: стакан молока или воды, 2-3 ложки сухих дрожжей, 2-3 желтка, масла половину ложки, 500 г муки, три четверти ложечки соли, половину ложки мелкого сахара.

© Фарш грибной в раковинах

Сушеные грибы сполоснуть, замочить на ночь в молоке, потом сварить с кореньями, изрубить, поджарить в 1 ложке масла с половиной луковицы, положить полстакана сметаны, немного соли, перец, вскипятить, потом вбить 2 желтка, 2 ложки сухарей, немного бульона, сме-

шать, наложить в раковины, посыпать сухарями и поставить в печь на 15 минут.

100 г грибов, 1 луковица, 1 морковка, полпучка петрушки и порея, 50 г масла, полстакана сметаны, 2 желтка, соль, перец, 3-4 сухаря.
Крепкие вина: херес, мадера, марсала, портвейн белый.

Ростбиф

Взять затылочную вырезку с костями, срезать лишний жир и отделить мясо от костей так, чтобы мясо представляло ровный кусок. Мясо связать толстыми нитками, чтобы имело правильный прежний вид, обмыть, обтереть, осыпать солью, положить на противень, полить жиром с бульоном. На тот же противень положить и оставшуюся кость, облить ее жиром с бульоном, поставить в горячую печь на 1,5–2часа.

Когда мясо подрумянится, начать поливать его каждые 10 минут стекшим соусом. за 45 минут до обеда положить к мясу сырой толченый картофель, чтобы обжарился в том же соку.

Вынув из печи ростбиф, отставить его на стол на 15 минут, снять нитки, нарезать острым ножом поперек волокон, немного наискось длинными ровными тонкими правильными кусками, уложить на зажаренную кость, переложить на блюдо, обложить гарниром.
После говядины: портер, медок, сан-жюльен, шато-лафит подогретый, портвейн красный.

Майонез из форели

Очистить рыбу, посолить на 1 часть, завязать в салфетку, обвязать нитками, сложить в рыбный котел.

Между тем вскипятить воду с кореньями и пряностями, влить 50 г уксуса, остудить, залить форель, сварить; когда она будет готова, отставить кастрюлю, остудить, не вынимая рыбу из воды, потом уже вынуть ее осторожно и из салфетки, когда вода стечет, сложить на блюдо, облить муссом, украсить.

Для мусса в этот самый бульон прибавить 1,2 кг мелкой рыбы и рыбного клея, уварить до 4 стаканов.

Форель весом 1,2 кг, рыбный клей, 1,2 кг мелкой рыбы; 0,5 стакана уксуса, соль, 2 моркови, 1 корень петрушки, 1 порей, 1 корень сельдерея, 5 луковиц, 5 горошин перца, 1–2 шт. лаврового листа, полстакана прованского масла, гарнир.

После рыбы разные белые вина: сотерн, рейнвейн, мозельвейн, шабли, бургонское.

© Зеленый горошек и цветная капуста с голландским соусом

Вылущенный горох из 1,2 кг стручков сварить до готовности, откинуть на дуршлаг, перелить холодной водой, тотчас пересыпать в горячую кастрюльку с 50 г сливочного горячего масла, накрыть крышкой, стряхнуть несколько раз, чтобы весь пропитался маслом. Огарнировать им цветную капусту, подать к ним голландский соус, который готовится так: в подогретое сливочное масло добавить муку и подливать постепенно подсоленный бульон, когда соус загустеет, поставить его на большой огонь и дать вскипеть хорошенько, отставить с огня, вбить, помешивая, желток с лимонным соком, процедить и подавать горячим.

1,2 кг стручков гороха, ложечка соды, 2 ложечки соли, 50 г сливочного масла, 200 г цветной капусты; на голландский соус: 200 г масла, 2 ложечки муки, 1 стакан бульона, сок из половины лимона, 1 желток, половина ч. л. соли.

После зелени: малага, мускат-люнель, токайское, рейнвейн, шато.

© Суфле из рябчиков

Взять 3 рябчика, снять с костей, изрубить, положить 1 французскую булку, намоченную в молоке и выжатую, 100 г сливочного масла, соль, протолочь все это хорошенько, протереть сквозь сито, положить 4 яйца, размешать, развести 2 стаканами сливок, положить 4 шт. рубленых трюфелей, немного мускатного ореха. Форму для суфле смазать маслом, влить суфле, сварить на пару, то есть поставить форму на водяную баню. Когда будет готово, выложить на блюдо.
Ложку масла, ложку муки, стакан бульона вскипятить. Взять 20 штук вымытых шампиньонов, очистить их от кожицы, опустить в четверть стакана бульона, выжать сок из половины лимона, вскипятить 2 раза, вынуть шампиньоны ложкой на стол, нашинковать тонко, положить в соус, вылить туда же соус, в котором они сварились, посолить, вскипятить, облить суфле.
3 рябчика, 1 французская булка, 1 стакана молока, 3,5 ложки сливочного масла, 4 яйца, 2 стакана сливок, 4 шт. трюфелей, мускатный орех, 1 ложка муки, сок половины лимона, соль, 20 шт. шампиньонов.
Вино: вейнштейн, малага.

© Пунш глассе из фруктового сока

Приготовить мороженое из какого-нибудь сока; когда заморозится, добавить 3 взбитых белка, 2 ложки рома или треть стакана шампанского, размешать, подавать в бокалах.

© Жаркое из дичи с салатом

Нашпиговать фазана, изжарить в масле в кастрюле, поливая его постоянно горячим маслом с 2–3 ложками кипятка и смазывая сметаной; прокалывать жаркое вилкой, чтобы фазан был сочный. Печенка и прочая внутренность не употребляются. Когда жаркое готово, еще раз полить маслом, обсыпать тертой черствой булкой, подержать на легком огне, чтобы обсыпка запеклась, выложить на блюдо, полить соусом, в котором фазан жарился, гарнировать салатом по выбору.
1 фазан, 200 г шпига, 100 г масла, 3-4 сухаря.
После дичи: шампанское холодное.

© Пломбир сливочный

Желтки и сахар растереть добела, развести 1 стаканом жидких сливок или молока, поставить в кастрюльке на плиту, мешая, пока не загустеет, но не дать вскипеть. В горячее положить ваниль или лимонную цедру, составить с плиты, процедить в фаянсовую посуду, остудить, перелить в форму для мороженого, заморозить до половины готовности, положить цукаты, смешать с 2 стаканами сбитых сливок, замораживать дальше.
2 стакана густых сливок, 5 желтков, 1 стакан жидких сливок, 200 г сахара, ваниль, 100-200 г цукатов.
После сладкого: сыр.

© Фрукты

Напитки: Черный кофе, чай, коньяк, ром, ликеры: кюрассао, шартрез, бенедикт, пеперминт, мараскин.

Обед второй

© Суп Виндзор

Сварить белый бульон из 800 г говядины без кореньев, процедить; взять 4 телячьих ножки, очистить их хорошенько, вымыть, варить в воде с солью и непременно с уксусом (в половине стакана уксуса) в продолжение 3 часов. Снять мясо с костей. Отдельно разварить в бульон четверть стакана перловых круп. Отварить также отдельно 100 г наломанных итальянских макарон. Половину ложки муки размешать с ложкой масла, развести немного бульоном, прокипятить, положить разваренную перловую крупу, процедить и протереть все сквозь сито. Развести всем процеженным бульоном из говядины; влить полстакана сливок с двумя желтками, всыпать сыр пармезан, подогреть, мешая до самого горячего со-

стояния. В суповую миску положить сваренные макароны, мясо с телячьих ножек, нарезанное ровными кусочками, влить рюмку сотерна, всыпать перец, налить бульон и подавать.

800 г говядины, 4 телячьих ножки, четверть стакана перловых круп, 1 ложка муки и ложка масла, 100 г итальянских макарон, полстакана сотерна, полстакана сливок, 2 желтка, перец, 50 г сыра пармезан.

© Крепкий бульон с вином, подаваемый в чашках

Готовится, как и предыдущий бульон, но с прибавлением половины стакана хереса или мадеры.

Пирожки к бульону:

© Пирожки с телячьим ливером

500 г телячьего ливера без печенки отварить, мелко изрубить; распустить на сковороде 1 ложку масла, положить мелко изрубленную луковицу, поджарить, размешать, положить изрубленный ливер, 2 ложки бульона, соль, перец, 2-3 крутых яйца, укроп; размешать, нафаршировать пирожки.

500 г телячьего ливера, ложка масла, 1 луковица, 2-3 яйца, соль, перец, укроп, слоеное тесто.

@ Пирожки из мозгов в кляре

Намочить 2 половинки бычачьего мозга, очистить от крови и пленок, опустить в соленую воду (3 стакана) с ложкой уксуса, лавровым листом и перцем, сварить, остудить, не вынимая из воды. Потом очистить, нарезать ломтиками, обмакивать каждый кусочек в кляр и жарить во фритюре. Подавая, осыпать зеленой петрушкой.

Приготовление кляра: 1,5 стакана муки, 1 ч. л. соли, 0,5 ст. л. прованского масла развести стаканом горячей своды, взбить, добавить 5 взбитых белков, размешать, поставить мисочку в холодную воду.

На кляр требуется: 1,5 стакана муки, 1 ч. л. соли, 0,5 ст. л. прованского масла, 1 стакан воды, 5 белков; на фарш из мозгов: мозги одной бычачьей головы, соль, уксус, полстакана растительного масла или фритюра для жаренья.

© Мозги, подаваемые в раковинах

Намочить 2 половинки бычачьего мозга, очистить от крови и пленок, опустить в соленую воду (3 стакана) с ложкой уксуса, лавровым листом и перцем, сварить, остудить, не вынимая из воды. Поджарить 1 мелко изрубленную луковицу в масле, смешать с мозгами, досыпать тертой сухой булкой, положить 2 желтка, три четверти стакана сметаны, немного перца, укропа.

Наполнить раковины, посыпать сухарями, окропить маслом, поставить в печь на 15 минут.

Мозги одной бычачьей головы, соль, уксус, половину французской булки, 1 луковица, 2 желтка, три четверти стакана сметаны, масло, перец, укроп, 2 сухаря.

Крепкие вина: херес, мадера, марсала, портвейн белый.

@ Говядина филей, шпигованная трюфелями

Филей очистить от лишнего жира, окропить мадерой и лимонным соком, осыпать солью, толченым перцем и оставить так на 3 часа. 5 шт. трюфелей разрезать на тонкие длинные кусочки, нашпиговать ими филей, завернуть в намазанную маслом бумагу, привязать к вертелу, жарить на большом огне, поливая маслом, или на противне в духовой печи. Когда будет готово, снять бумагу, нарезать мясо ломтиками, сложить на блюдо, облить крепким соусом с прибавлением оставшихся обрезков трюфелей, тотчас подавать на стол.

1,2 кг говядины, 1 рюмка мадеры, сок половины лимона, 7-8 шт. трюфелей, 10 горошин перца, 2-3 ложки масла, соль.

После говядины: портер, медок, сан-жюльен, шато-лафит подогретый, портвейн красный

© Майонез из судака

Очистить рыбу, посолить на 1 часть, завязать в салфетку, обвязать нитками, сложить в рыбный котел.

Между тем вскипятить воду с кореньями и пряностями, влить 50 г уксуса, остудить, залить судака, сварить; когда она будет готова, отставить кастрюлю, остудить, не вынимая рыбу из воды, потом уже вынуть ее осторожно и из салфетки, когда вода стечет, сложить на блюдо, облить муссом, украсить.

Для мусса в этот самый бульон прибавить 1,2 кг мелкой рыбы и рыбного клея, уварить до 4 стаканов.

Судак весом 1,2 кг, рыбный клей, 1,2 кг мелкой рыбы; 0,5 стакана уксуса, соль, 2 моркови, 1 корень петрушки, 1 порей, 1 корень сельдерея, 5 луковиц, 5 горошин перца, 1–2 шт. лаврового листа, полстакана прованского масла, гарнир.

После рыбы разные белые вина: сотерн, рейнвейн, мозельвейн, шабли, бургонское.

Марешаль из рябчиков

Взять рябчиков, снять с каждого по два филея, оставить косточки крылышек по 1-й сустав, потом надрезать филеи вдоль сбоку, нафар-

ошировать, зашить, обвалять в яйце, изжарить в фритюре или обвалять в яйцах и сухарях и изжарить.

Фарш следующий: заправить красным соусом, а именно: 50 г масла, полстакана муки развести 1,5 стаканами бульона, посолить, прокипятить 2-3 раза, влить рюмку мадеры, положить 6 шт. рубленных сырых шампиньонов, пару трюфелей, вскипятить 4 раза, остудить, нафаршировать нарезанные филеи.

Сложить на блюдо рябчиков, в середину положить следующий соус: две трети стакана муки, 2 ложки ракового масла, сделанного из очистков рака, развести 2 стаканами бульона, прокипятить хорошенько, положить 12 шт. сырых вымытых шампиньонов, 25 шт. раковых шеек, прокипятить все это вместе 2 раза, прибавить пару нашпигованных трюфелей.

3-4 рябчика, 1 яйцо; на красный соус: полстакана муки, 50 г масла, 5шт. свежих шампиньонов, пару трюфелей; на белый соус: две трети стакана муки, 12 шт. шампиньонов, 25 раков, пару трюфелей, 100 г масла, соль.

Вино: вейнштейн, малага.

@ Плум пудинг

Положить в каменную чашку 100 г мелко нарезанных разных цукатов, перебранный, вымытый, досуха вытертый кишмиш (200 г), 100 г коринки, 1 натертую французскую булку, 400 г очищенного от жил и мелко изрубленного почечного сала, 200 г мозгов из костей, 200 г муки, 300 г мелкого сахара, цедру 1 лимона, мускатный орех, размешать, вбить 9 яиц, развести 2 рюмками мадеры, 2 рюмками малаги, 1 рюмкой рома, размешать, переложить в салфетку, намазанную маслом; варить 4 часа на легком огне, накрыв кастрюлю крышкой. перед отпуском выложить осторожно на блюдо, срезать кругом корку, облить ромом, зажечь его и пылающим подать на стол.

100 г цукатов, 200 г кишмиша, 100 г коринки, 1 французская булка, 400 г почечного сала, 200 г костных мозгов, 200 г муки, 300 г мелкого сахара, 1 лимон, 9 яиц, мускатный брех, по 2 рюмки мадеры и малаги, 1 рюмку рома.

После зелени: малага, мускат-люнель, токайское, рейнвейн, шато.

© Королевский пунш-глассе

Взять несколько ананасов, бутылку шампанского, четверть бутылки мараскина, полбутылки арака или ямайского рома, сок из 6 лимонов и 3 апельсинов, 800 г сахара.

Прежде всего кипятить сахар с лимонным сиропом, с небольшим количеством воды, пока не образуется прозрачный сироп. Потом ананасы

растереть в ступке в мягкую массу, положить их в миску, облить кипящим сиропом, прибавить арак или ром, накрыть, остудить. Потом влить процеженный лимонный и апельсиновый соки, вино, мараскин, шампанское, процедить все сквозь салфетку, остудить. Подается в бокалах.

© Жареная индейка, фаршированная грецкими орехами

Подготовить индейку; взять 400 г грецких орехов, очистить их от скорлупы, обварить, очистить от кожицы, истолочь, чтобы сделались как тесто, положить к ним 400 г поджаренной в масле телячьей печенки, истолченной и протертой сквозь сито, половину белого, в молоке размоченного хлеба, 2–4 сырых яйца и 25 г сливочного масла, смешать все вместе, нафаршировать индейку и изжарить. Подавая, разрезать, облить красным соусом с мадерой, гарнировать салатом из маринованных вишен и яблок.

Индейка весом 1,6 кг, 400 г грецких орехов, 400 г телячьей печенки, 2–3 ложки масла, половина французской булки, 2 яйца; на соус: треть стакана муки, 3-4 куска сахара, половина лимона, полстакана мадеры.

Шампанское холодное.

© Крем ореховый с фисташками

Стакан грецких орехов, очищенных от скорлупы, истолочь мелко в ступке, подливая понемногу померанцевую воду (1 ложка), переложить в кастрюлю, положить туда же 4 добела растертых с сахаром (полстакана) желтка и разведенных половиной стакана вскипячен?-ых сливок, подогреть до самого горячего состояния, постоянно помешивая, положить клей; процедить, протереть через сито 100 г очищенных и мелко истолченных фисташек, к которым подлить воду или сливки, взбить, положить 1,5 стакана уже взбитых сливок; выложить в форму, поставить на холод.

100 г фисташек, 4 желтка, полстакана сахара, полстакана жидких сливок и 1,5 стакана взбитых, 8 г желатина (клей).

После сладкого подаются на салфетке сыры.

Фрукты. Напитки: черный кофе, чай, коньяк, ром, ликеры: кюрасао, шартрез, бенедикт, пепермент, мараскин.

Обед третий

© Суп-пюре из тетерева

Сварить белый бульон из 1,6 кг говядины, процедить.

Отдельно отварить 15 шампиньонов, 200 г сладкого мяса и 12 гребешков, нарезать кусочками. Взять одного тетерева, изжарить с маслом мясо изрубить, прибавить мякиш 1 французской булки, размоченной в стакане горячего бульона, протереть сквозь частое сито.

Между тем взять для кнели другого сырого тетерева. Снять мясо с костей сырого тетерева, кости изжарить, положить в бульон мясо за исключением спинок, варить. Мясо изрубить, истолочь, прибавить мякиш половины французской булки, 2 яйца, 25 г масла, соль, мускатный орех, 2–3 ложки густых сливок, размешать, сделать из этой массы кнель, то есть маленькие клецки.

Перед отпуском соединить шампиньоны, гребешки, сладкое мясо с протертым пюре, развести всем бульоном, постоянно мешая, довести до самого горячего состояния, но не давать вскипеть, перелить осторожно в суповую миску, подавать.

1,6 кг говядины, 5 горошин перца, 2 небольших тетерева, 1,5 французских булки, 25 г масла, 2 яйца, 2-3 ложки густых сливок, мускатный орех, 200 г сладкого мяса, 12 гребешков, 15 шампиньонов, соль.

Суп из щавеля

Сварить бульон из 800 г говядины, кореньев, 200 г ветчины, пучка зелени, 2-3 сушеных грибков, укропа, процедить. Перебрать 300 г щавеля, вымыть, откинуть на решето, мелко изрубить в деревянной чашке и вместе с соком переложить в кастрюлю, вскипятить до готовности в его собственном соку, воды не подливая, протереть через сито, развести процеженным кипящим бульоном, вскипятить, подправить ложкой муки, разведенной холодной водой.

800 г говядины, 200 г ветчины, 2-3 сушеных грибка, коренья, укроп, 300 г щавеля, ложка муки.

Пирожки к супам:

Выпускные яйца в раковинах

6-9 раковин намазать маслом из селедок или сарделек, взять 6-9 свежих яиц, осторожно разбить скорлупу и в каждую раковину выпустить по 1 яйцу. Посыпать голландским сыром, смешанным с 1 ложкой толченых сухарей, окропить маслом, поставить на несколько минут в горячую печь, чтобы яйца сверху запеклись.

6-9 яиц, 2 ложки масла из сарделек, 2-4 сухаря, пол-ложки масла; на масло из селедок или сарделек: 1 селедку, 1 яблоко, 1 луковицу, 25 г ржаного хлеба, 1,5 ложки масла, мускатный орех.

© Пирожки с фаршем из телятины

400 г сырой телятины вымыть, очень мелко изрубить, истолочь в ступке, слегка поджарить с ложкой масла, подлить бульон, нафаршировать пирожки из дрожжевого теста.

400 г телятины, ложка масла, соль, 1 яйцо смазать пирожки.

© Пирожки с рисом, визигой и яйцами

25 г визиги замочить с вечера в воду, на другой день слить воду, налить свежую, сварить до мягкости с петрушкой и половиной луковицы, солью и перцем. Откинуть на решето, потом мелко изрубить, положить соль, перец, 2–3 мелко изрубленных яйца, вареный рис, ложку масла, 2 ложки жирного бульона, зелень, размешать, нафаршировать пирожки.

25 г визиги, петрушка, половина луковицы, соль, перец, 2-3 крутых яйца, четверть стакана риса, ложка масла, 2 ложки жирного бульона, зелень, 1 яйцо смазать пирожки.

Крепкие вина: херес, мадера, марсала, портвейн белый.

© Говядина тушеная с крепким соусом

Изжарить как обычную говядину, облить ее следующим соусом: половина ложки муки, половина ложки масла, соус от жарки, три четверти стакана сока от маринованных вишен, вскипятить, влить рюмку рома или мадеры, подогреть, процедить, облить жаркое. Огарнировать оливками, которые вскипятить сперва 2-3 раза в этом соусе.

1,2 кг говядины, 1 морковь, 1 петрушка, 1 луковица, 1 порей, 1 сельдерей и 100 г шпига для жарки, лавровый лист, гвоздика, перец, масло, 1 рюмка рома или мадеры, 2 ложки оливок, три четверти стакана вишневого сока.

После говядины: портер, медок, сан-жюльен, шато-лафит подогретый, портвейн красный.

© Паштет-заливное из рябчиков

Взять 3 рябчика, слегка поджарить, снять мясо с костей, изрубить, истолочь в ступке, прибавить половину французской булки, намоченной и выжатой, 100 г масла, пару сырых яиц, протереть все это сквозь сито. Взять половину телячьей печенки, сняв с нее кожицу, и 25 г свежего шпига, нарезать то и другое кусками, поджарить в ложке масла, положить лаврового листа и перца; когда будет все готово, изрубить, истолочь, протереть через сито, смешать вместе с рябчиками, прибавить полстакана густых сливок, 3-5 яиц, 4 шт. рубленых трюфелей, мускатный орех.

Кастрюльку намазать маслом, положить в нее фарш, поставить в печь на 1,5 часа. Когда фарш будет готов, вынуть сего, остудить. Сварить ланспик, остудить; убрать дно трюфелями, зеленью, раковыми шейками, влить ланспик, остудить. Из фарша сделать шарики и укладывать их рядами на дно формы, заливая ланспиком; дать ланспику застыть и подать на стол.

3 рябчика, половина французской булки, 2 яйца, полстакана густых сливок, 25 г шпига, 100 г телячьей печенки, мускатный орех, лавровый лист, 6 горошин перца, 4 трюфеля, 50 г масла; на ланспик: 4 телячьих ножки, 500 г говядины, 1 морковь, 1 петрушка, 1 сельдерей, 1 порей, 10 горошин перца, 2 лавровых листа, полстакана уксуса, 4-6 яиц, 1 кусок сахара; на украшение: пару трюфелей, 10 раковых шеек, зелень.

После: портер или эль.

© Котлеты из курицы

Подготовить курицу, снять с нее кожу, а затем и всю мякоть, мелко изрубить, положить к молотой курице мякоть булки, размоченную в молоке, кусок сливочного масла, протолочь, протереть сквозь редкое сито, посолить, поперчить, добавить жидкие сливки для нежности котлет, размешать хорошенько. Сделать котлеты, обвалять их в сухарях, поджарить в масле на малом огне.

1 курица, стакан сливок, перец, соль, полстакана сухарей, булка, 100 г масла.

После: вино рейнское, шато, го-сотерн.

❁ Суфле из грецких орехов

Очистить 200 г грецких орехов, истолочь, положив немного белка, сложить в кастрюльку, вбить 5 желтков, добавить полстакана сахара, четверть стакана сливок, поставить на плиту, проварить, мешая, но не давая вскипеть, протереть через сито, выложить в форму для суфле, смешав с 10 взбитыми белками, поставить в печь за 5 минут до отпуска. Подать со сливками.

200 г грецких орехов, полстакана сахара, 5 желтков, 10 белков, четверть стакана сливок.

Вино сладкое: малага, вейнштейн, кипрское.

© Пунш имперьял из абрикосов

Абрикосы протереть через сито, добавить 200 г сахара, размешать, развести половиной бутылки шампанского и 2 рюмками рома, разлить в бокалы и подавать.

2 стакана пюре из свежих абрикосов, 200 г сахара, полбутылки шампанского, 2 рюмки рома.

© Жареная индейка, фаршированная каштанами

Подготовить индейку. Обдать каштаны кипятком, очистить их от кожицы, налить немного молока, положить 50 г масла, посолить, дать прокипеть, истолочь, протереть через сито, положить 2 куска сахара; нафаршировать индейку, зашить ее, изжарить.
Индейка, 200 г шпига для жарки, а также коренья, перец, лавровый лист, 400 г каштанов, 2 стакана молока, 50 г масла, 2-4 куска сахара.
К индейке: шампанское холодное.

© Яблочный пломбир

4 желтка, три четверти стакана сахара, 1 стакан сливок подогреть, мешая, но не давая вскипеть, процедить в форму, заморозить до полуготовности. Испечь яблоки, протереть их сквозь сито, сбить 1,5 стакана густых сливок, смешать все вместе, выложить в форму и заморозить окончательно.
4 желтка, три четверти стакана сахара, 1,5 стакана густых сливок, 1 стакан жидких сливок, 3-4 яблока.
После подают сыр.
Фрукты.
Напитки: черный кофе, чай, коньяк, ром, ликеры.

Обед четвертый

© Суп из бычачьих хвостов

3 бычачьих хвоста на сутки замочить в холодную воду, сменяя ее как можно чаще, затем опустить их в теплую уже воду, вскипятить два раза, перемыть в холодной воде, опустить в бульон из Вчерашних оставшихся костей, прибавить коренья, пучок зелени и полстакана крепкой мадеры. Накрыв кастрюлю бумагой, варить не меньше 4-5 часов, подливая бульон, чтобы хвосты были постоянно накрыты.
Между тем приготовить красный бульон (рецепт см. в обеде первом), процедить. Влить в него бульон из хвостов, процедить еще раз. Хвосты держать пока на краю плиты, покрытыми бумагой и крышкой.

Готовый бульон заправить или стаканом муки с ложкой масла или половиной стакана картофельной муки, разведенной половиной стакана мадеры, влить в кипящий бульон и, помешивая, прокипятить.

Между тем взять 2 моркови и 2 сельдерея, очистить, нарезать их ломтиками, опустить в кипяток, вскипятить, слить кипяток, положить четверть ложки масла, прибавить процеженный бульон, чтобы едва покрыло, закрыть крышкой, тушить до мягкости, подливая по ложке бульона. Когда будут мягки, переложить в сотейник, полить бульонным жиром, окропить мадерой или малагой, посыпать слегка сахаром, не закрывая крышкой, поставить в духовую печь, почаще потряхивать, чтоб ровно подрумянилось. Когда эти коренья покроются сверху блестящей пленкой, вынуть их, опустить в суповую миску.

В то же время приготовить кнель из сырой курицы, поджарить их докрасна в 50 г масла.

200 г сладкого мяса (телятины), 15-20 шт. отдельно отваренных гребешков, 15 шт. шампиньонов, 100 г перебранного щавеля, полстакана сока томатов, все это опустить в бульон, вскипятить, прибавить по вкусу соль, подавать.

3 бычачьих хвоста, пучок зелени, 300 г кореньев: моркови, петрушки, сельдерея, порея, пастернака, 1 ломтик лимона, полстакана мадеры или малаги; на красный бульон: 2,0 кг говядины, 300 г основных кореньев, 2 луковицы; на кнель: филей курицы, половина французской булки, 1 яйцо, соль, ложка масла; 200 г сладкого мяса, 15–20 шт. гребешков, 15 шт. шампиньонов, полстакана сока томатов, 100 г щавеля.

Суп-пюре из спаржи

Сварить белый бульон из одной курицы с прибавлением телячьей голяшки, без кореньев, но с пучком зелени, процедить. Взять 1,0 кг спаржи, отрезать головки, которые отварить отдельно в соленом кипятке.

Остальную спаржу нарезать небольшими кусочками, сложить в кастрюлю, положить ложку сливочного масла, процедить туда же немного бульона, накрыть крышкой, тушить час или полтора, пока спаржа не станет совершенно мягкой. Горячую протереть через сито, смешать с протертым рисом или перловой крупой. Кипятить все вместе 20-30 минут. За полчаса до отпуска снять жир с общего бульона, процедить сквозь частое сито, медленно влить в пюре, размешивая, 2 желтка и полстакана густых сливок, подогреть, мешая, до самого горячего состояния. Всыпать головки спаржи, перелить в суповую миску, подавать.

1 курица, телячья голяшка, пучок зелени, укропа, петрушки и сельдерея, 1 кг спаржи, 100 г сливочного масла, 2 желтка, полстакана сливок, полстакана риса или перловой крупы.

Пирожки к супам:

❁ Слоеные пирожки с фаршем из щуки

Рыбу очистить, вскипятить в воде, изрезать кусочками, выбрать все кости, мелко изрубить, посолить. 1 мелко изрубленную луковицу поджарить в масле, а также рыбу, посыпать перцем, смешать с 1 крутым яйцом, нафаршировать круглые, испеченные пирожки из слоеного теста, поставить в печь на 10 минут. Подавая посыпать сухарями.
На тесто: 2 стакана муки, 200 г масла, 1 яйцо; на фарш: 400 г сырой щуки, 1 луковица, 50 г масла, 1 яйцо, перец, соль, 2-3 сухаря.

® Слоеные пирожки с морковью

Сделать пирожки какой угодно формы, нафаршировать морковью следующим образом: 200 г моркови мелко изрубить, посолить, отжать, четверть мелко изрубленной луковицы слегка поджарить в ложке масла, положить морковь, поджарить до мягкости, но не подрумянить, остудить, всыпать мелко изрубленное крутое яйцо, размешать.
На тесто: 2 стакана муки, 200 г масла, 1 яйцо; на фарш: половина ложки масла, 200 г моркови, половина луковицы, 1 яйцо, соль, перец.

❁ Слоеные пирожки с капустой

Сделать пирожки какой угодно формы, нафаршировать капустой следующим образом: 200 г капусты мелко изрубить, посолить, отжать, четверть мелко изрубленной луковицы слегка поджарить в ложке масла, положить капусту, поджарить до мягкости, но не подрумянить, остудить, всыпать мелко изрубленное крутое яйцо, размешать.
На тесто: 2 стакана муки, 200 г масла, 1 яйцо; на фарш: половина ложки масла, 200 г капусты, половина луковицы, 1 яйцо, соль, перец.
После: херес, мадера, марсала, портвейн белый.

❁ Говядина по-английски

Мягкий кусок говядины от края или филей выбить хорошенько и на несколько дней замочить в уксусе пополам с водой и специями. Вынуть говядину, проколоть ее или прорезать ножом в нескольких местах, нафаршировать говяжьим жиром, истолченным с солью, перцем и гвоздикой, потом жарить на противне, поливая собственным ее соусом. Поджарить половину ложки муки в половине ложки масла, влить бульон, положить 2 ложки каперсов, половину ложки порошка из белых грибов или трюфелей, 1 стакан столового вина, несколько ломтиков лимона без зерен, мешая на огне, потом снять сверху жир, развести соусом, в котором жарилась говядина, вскипятить, облить жаркое.

1,2 кг говядины, уксус со специями, 200 г говяжьего жира, перец, гвоздика, половина ложки муки, 2 ложки каперсов, половина ложки грибного порошка, половина лимона, 1 стакан вина, половина ложки масла.

После подавать: портер, медок, сан-жюльен, шато-лафит подогретый, портвейн красный.

© Паштет из раков

Приготовить паштет из 60 сваренных и очищенных раков. Приготовить рыбный фарш.

1 стакан зеленого сушеного горошка разварить в сливках, дать остыть, потом положить на круглое блюдо, смазанное маслом и посыпанное сухарями, ряд рыбного фарша, ряд ракового фарша, ряд горошка, ряд рыбного фарша, ряд ракового фарша, ряд горошка и т. д. накрыть слоеным тестом, смазать яйцом и поставить печься на 1 час. Перед подачей полить паштет частью соуса, а другую часть подать в соуснице.

Приготовление соуса: мясной бульон, муку и раковое масло прокипятить, положить ломтики лимона без зерен, добавить сливки.

60 раков, 1 стакан сушеного зеленого горошка, 2,5 стакана сливок или молока, 2-3 сухаря и треть ложки масла; на рыбный фарш: 600 г мяса щуки, 100 г чухонского масла, половина французской булки, луковица, полстакана молока или густых сливок, мускатный орех, соль, зелень; на тесто: 200 г масла, 2 стакана муки, 1 яйцо; на соус: 2 стакана мясного бульона, 1 ложка муки, 1 ложка ракового масла, 1 стакан сливок.

После подавать белые вина: сотерн, рейнвейн, мозельвейн, шабли, бургонское.

© Шпинат с соусом

Приготовление соуса: прованское масло растереть с сваренными вкрутую желтками яиц, прибавить горчицу, сахар, мелко нарубленную луковицу и очищенную от костей и кожи селедку, полстакана сливок, уксус по вкусу, размешать хорошенько. Подавать вместе со шпинатом и другой зеленью.

2 ложки прованского масла, 3 желтка, 1 ч. л. горчицы, 1–2 куска сахара, половина селедки, 1 луковица, полстакана сливок, уксус по вкусу.

После зелени: мускат-люнель, токайское, шато.

© Пудинг из риса с малиновым вареньем

Сварить 1 стакан риса, положить ложку масла, добела растертую с 4 желтками и половиной стакана мелкого сахара; положить 3-4

горькие истолченные миндалинки, смешать с 3 взбитыми белками. Взять стакан малинового варенья, смешать с 3 взбитыми белками; положить в форму ряд риса, ряд варенья, ряд риса, ряд варенья и т.д., последний ряд — рисовый. Поставить в печь на 1 час. Вынуть из печи, дать немного остыть, перед подачей облить малиновым сиропом.

Сладкое вино: вейнштейн, малага.

© Пунш глассе из шампанского

Приготовить обычное мороженое. Когда оно заморозится как следует, добавить 3 взбитых белка и взбивать, пока масса не убудет на треть формы. За 5 минут до отпуска влить 1 ст. л. шампанского, размешать. Подавать в бокалах.

3 белка, 1 ст. л. шампанского, мороженое.

© Жаркое телятины с вишнями

Фрикандо от задней части телятины вымыть, слегка посолить, прорезать концом ножа 20-30 отверстий и в каждое положить по 1 или 2 вишни без косточек. Когда телятина кругом будет так нашинкована вишнями, положить ее на сотейник, полить маслом, посыпать толченым кардамоном и корицей, поставить в печь. Когда говядина зарумянится, опять полить маслом, посыпать мукой, поставить снова в печь, накрыть крышкой; когда вполовину будет готова, подлить полстакана мадеры, полстакана вишневого сиропа, 1 стакан бульона, масло и варить под крышкой, часто поливая соусом, пока телятина не будет готова. Сложить на блюдо, полить тем же соусом, подавать.

1,2 кг телятины, 200 г вишен, кардамон, корица, полстакана мадеры, полстакана вишневого сиропа, 2 ложки масла, 1 ложка муки, соль.

После — шампанское.

Желе ананасное

Сахар и воду вскипятить. Желатин, сок половины лимона, натертый на терке ананас и стакан белого вина вскипятить, смешать с сиропом из сахара и воды, процедить, уварить до 4 стаканов, еще раз процедить, остудить.

300 г сахара, 300 г ананаса, 1 стакан белого французского вина, желатин, половина лимона.

После подавать: сыр.

Фрукты.

Напитки: кофе, чай, коньяк, ром, ликеры.

Обед пятый

© Уха из стерляди на шампанском

Сварить 800 г мелкой рыбы, чтобы она разварилась, процедить через сито.

Между тем очистить стерлядь, нарезать на порции, вытереть досуха полотенцем.

За 30 минут до отпуска вскипятить процеженный рыбный бульон, опустить в него стерлядь. Когда закипит и стерлядь всплывет кверху, отставить на легкий огонь и варить еще 15 минут. Выложить осторожно рыбные звенья в суповую чашку, всыпать укроп, залить процеженной ухой. Добавить отдельно вскипяченное шампанское.
К ухе подаются полуломтики лимона, очищенные от кожи и зерен.
800 г мелкой рыбы, 1,2 кг стерляди, половина лимона, шампанское.

© Суп-пюре светло-зеленый

Сварить белый бульон из говядины, немного кореньев, пучок зелени, процедить. Разварить отдельно в бульоне три четверти стакана перловых круп, протереть через сито, развести бульоном. Перед отпуском влить 2 желтка и половину стакана сливок, подогреть до самого горячего состояния, постоянно помешивая. В суповую миску положить пюре из вареного шпината и залить горячим супом, добавить спаржу и кнель, подавать.

1,2 кг говядины, 1 морковь, порей, сельдерей, петрушка, зеленый лук, три четверти стакана перловых круп, 200 г шпината, полстакана сливок, 2 желтка, 100 г спаржи, кнель.

К ухе пирожки:

@ Слоеные пирожки в виде книжки с фаршем из налима

Налима очистить, посолить, слегка поджарить на масле, вынуть кости, мелко изрубить. Поджарить мелко изрубленную луковицу, смешать с рыбой, добавить перец, соль, отдельно отваренную и изрубленную печенку налима, сметану, желток, разогреть, мешая. Нафаршировать слоеные пирожки в виде книжки, выпекать 10 минут.
400 г мяса налима, 1 луковица, 100 г масла, перец, соль, печенка налима, 1 ложка сметаны, 1 желток; на тесто: 2 стакана муки, 200 г масла, 1 яйцо.

@ Гренки к супу-пюре с сыром

Срезать корку с черствой булки, нарезать ее или тонкими ломтиками или брусочками. Разложить на железный противень, каждую гренку

смазать перышком растопленным маслом, осыпать сыром, подсушить до золотистого цвета в горячей духовой печи.
1 булка, 10 г масла, 25 г сыра.

@ Гренки к супу-пюре с сыром и перцем

Срезать корку с черствой булки, нарезать ее ломтиками, в каждом ломтике сделать углубление, положить на железный противень, выемку каждой гренки наполнить маслом, смешанным с перцем и английским сыром честер, запечь, чтобы сыр подрумянился и образовал из себя корочку.
1 булка, 10 г масла, 25 г сыра, перец.
После: херес, мадера, марсала, портвейн белый.

© Говядина с грибным соусом

Говядину избить скалкой, посолить. 100 г шпига нарезать ломтиками, горсть говяжьего жира, 1 луковицу, разрезанную на 4 части, положить на дно кастрюли, положить туда же говядину, закрыть крышкой, поставить на плиту, чтоб говядина подрумянилась со всех сторон, когда утушится, обсыпать ее ложкой муки и облить 3 стаканами кипятка, дать вскипеть 2 раза, потом переложить говядину в другую кастрюлю и процедить на нее соус, в котором она тушилась.
12 маринованных грибов перемыть в холодной воде, нашинковать, поджарить на сковороде, сложить в говяжий соус, куда также долить 2 ложки уксуса или сока крыжовника.
1,2 кг говядины, 100 г шпига, 1 горсть говяжьего жира, 1 луковица, соль, 12 маринованных грибов, уксус или сок крыжовника.
После подавать: портер, медок, сан-жюльен, шато-лафит подогретый, портвейн красный.

© Форель разварная с гарниром из овощей

Сварить форель. Поджарить лук, добавить к нему вино лафит и варить до мягкости.
Очистить 6 свежих огурцов, разрезать на части, поджарить в масле, присоединить к луку, прибавить сваренные шампиньоны, раковые шейки, корнишоны, оливки без косточек, вареную в бульоне петрушку, поджаренную морковь, смешать, огарнировать всем этим форель. К форели подать соус, подаваемый к рыбе.
1,2 кг форели, коренья, перец, лавровый лист для варки форели, 2-3 луковицы, полстакана вина лафит, 6 свежих огурцов, 6-9 шампиньонов, 15 раков, 9-12 корнишонов, 12 оливок, 2 петрушки, 12 шт. молодой моркови, масло, соус к рыбе на выбор.

После подавать белые вина: сотерн, рейнвейн, мозельвейн, шабли, бургонское.

© Спаржа с соусом сабайон

Желтки, сахар и цедру лимона растереть добела, поставить на плиту и подливая понемногу половину стакана легкого столового вина, сбивать сперва на сильном огне, затем оставить самый малый огонь, не переставая сбивать. Надо довести сабайон до самого горячего состояния, но не дать вскипеть, что достигается на 7–10 минуте. Когда сабайон загустеет и превратится в пену, тотчас подавать его к спарже.
1 стакан легкого столового вина, 6 желтков, полстакана сахара, половина лимона, спаржа.

После зелени: мускат-люнель, токайское, шато.

© Пудинг из каштанов

Очищенные каштаны разварить в молоке, протереть через сито. Полученное пюре развести сливками, добавить сахар, масло, растертое с мукой, проварить, остудить, положить пену из 6 белков, размешать, сложить в форму, смазанную маслом и посыпанную сухарями, поставить в печь на 45 минут. Перед подачей пропитать соусом с ромом.
1 бутылка сливок, полстакана сахара, три четверти стакана сливок, 400 г каштанов, 6 белков, 2 сухаря, масло.
Сладкое вино: вейнштейн, малага.

© Королевский пунш

Взять несколько ананасов, бутылку шампанского, четверть бутылки мараскина, полбутылки арака, сок из 6 лимонов и 3 апельсинов, 800 г сахара.
Прежде всего кипятить сахар с лимонным соком и небольшим количеством воды, пока не образуется прозрачный сироп. Потом ананасы растереть в ступке в мягкую массу, положить их в миску, облить кипящим сиропом, прибавить арак или ром, накрыть, остудить. Потом влить процеженный лимонный и апельсиновый сок, вино, мараскин, шампанское, процедить, остудить и подать в бокалах.

© Цыплята на манер рябчиков

Откормленных можжевеловыми ягодами цыплят выпотрошить, посолить, поперчить и оставить на 15 часов. Потом вымыть хорошенько, нашпиговать шпигом, зашить, обрубить лапки, крылышки, головку, облить 2 ложками уксуса и жарить в кастрюле. Когда будут готовы, облить 2-3

ложками сметаны, когда подрумянится, обсыпать толчеными сухарями. Подавая, облить процеженным соусом, в котором жарились.

3 цыпленка, перец, соль, 100 г шпига, 2 ложки уксуса, 2-4 ложки масла, 2-3 ложки сметаны, 2-3 сухаря.

После — шампанское.

© Мороженое из смородиновых почек

3,5 стакана воды и 300 г сахара вскипятить, в сироп всыпать смородинных почек, сварить, выжать сок из 1 лимона, процедить, остудить, влить в форму и заморозить.

300 г сахара, 1 лимон, 1 стакан смородиновых почек.

После подавать: сыр.

Фрукты.

Напитки: кофе, чай, коньяк, ром, ликеры.

Обед шестой

© Бульон красный, валахский с кореньями

Положить в кастрюлю 1 разрезанную курицу, 1 морковь, 50 г сливочного масла и 1,2 кг говядины, подлив немного воды. Когда говядина снизу подрумянится, влить масло и налить воды столько, чтобы ее более не подливать, положить пучок зелени, соль, 400 г телячьей голяшки, 400 г несоленой копченой ветчины, коренья. Варить на легком огне несколько часов, снимая накипь, дать устояться, снять жир, процедить сквозь салфетку, подогреть. Подавать, всыпав в суповую миску зеленую петрушку и укроп.

1,2 кг говядины, 1 курица, 400 г телячьей голяшки, 400 г копченой ветчины, 1 луковица, 1 морковь, 50 г сливочного масла, 1 сельдерей, 1 петрушка, 1 порей, соль, немного зелени майорана.

© Ботвинья

Щавель очистить, вымыть, сварить в собственном соку, протереть через сито. Положить в кастрюлю 400 г свежих огурцов, очищенных от кожицы и нарезанных кубиками, горсть мелко накрошенного лука, растертого с солью, сахаром и горчицей. Всыпать укроп, добавить щавель, развести все 2 бутылками баварского кваса. Подать отдельно отварную лососину, семгу, белорыбицу, сига.

500 г щавеля, 400 г свежих огурцов, половина ложечки горчицы, по полной ложечке соли и сахара, пучок зелени, 2 бутылки баварского кваса, 500 г отварной рыбы (лососина, сиг, семга, белорыбица).

Пирожки к бульону:

© Пирожки из вермишели

Вермишель отварить в соленой воде, откинуть на решето. Распустить в кастрюле масло, сложить туда лапшу, добавить соль, 2 яйца, 2 ложки тертого сыра, размешать. Жестяные формочки намазать маслом, осыпать сухарями, наполнить приготовленной вермишелью, испечь. Потом снять осторожно с верха румяную корочку, из самой серединки вынуть немного вермишели, чтоб образовалась ямка, наполнить ее следующим образом: распустить половину ложки масла, всыпать половину мелко изрубленной луковицы, четверть стакана муки, поджарить, влить полстакана сметаны, вскипятить. Когда остынет, вбить 2 желтка, подогреть, прибавить 2 ложки тертого сыра и лимонного сока. Накрыть снятой корочкой, вставить в печь на несколько минут.

200 г вермишели, 2 ложки тертого сыра, 2 яйца, 3-4 сухаря, соль; на соус: половина ложки масла, 1 луковица, 1 ложка муки, 2 желтка, полстакана сметаны, 2 ложки тертого сыра.

© Пирожки на дрожжах во фритюре с грибным фаршем

Сварить 50 г грибов, мелко изрубить, смешать с поджаренным луком, прибавить по желанию рис. Нафаршировать грибным фаршем пирожки и запечь.

50 г грибов, 1 ложка масла, 1 луковица, полстакана риса, дрожжевое тесто, фритюр.

© Пирожки с саго и яйцами

Сварить стакан саго, слить воду, переложить в кастрюльку, смешать с 1,5 ложками сливочного масла, подогреть, положить 2-3 крутых яйца, зелень. Нафаршировать пирожки.
После: херес, мадера, марсала, портвейн белый.

@ Говядина филей, жареная в бумаге

Кусок филея очистить от жил, натереть солью, нашпиговать шпигом, обложить луковицами, нарезанными ломтиками, посыпать толченым перцем, окропить мадерой или лимонным соком, обернуть бумагой, намазанной маслом. Масло и сок, чтобы стекали на подставленный сотейник. Зажарить. Перед подачей полить соусом, стекшим на сотейник и предварительно вскипяченным с несколькими ломтикам лимона и мадерой.

1,2 кг говядины, 3 луковицы, перец, 2 ложки масла, половина лимона, 1 стакан мадеры, 100 г шпига.

После подавать: портер, медок, сан-жюльен, шато-лафит подогретый, портвейн красный.

© Винегрет из разварной говядины

Нарезать разварную говядину небольшими ломтиками, уложить на блюдо в виде горки, убрать сверху тоненькими ломтиками копченого (или вареного) говяжьего или свиного языка, круто сваренными яйцами, разрезанными на несколько частей, ломтиками свежего или соленого огурца, маринованными вишнями, пикулями, облить холодным горчичным соусом.

800 г разварной говядины, говяжий или свиной язык, 3 яйца, 2-4 огурца, ложка маринованных вишен, ложка пикулей; на соус: ложка горчицы, 6 сырых желтков, 2 ложки прованского масла, полстакана уксуса, 6 кусков сахара, кипяченая вода.

После подавать белые вина: сотерн, рейнвейн, мозельвейн, шабли, бургонское.

Брюссельская капуста вареная

Сварить кочешки брюссельской капусты в соленой воде, откинуть на решето, облить подрумяненным маслом с сухарями и подать.
После зелени: мускат-люнель, токайское, шато.

© Воздушный пирог из земляники

Землянику перебрать, протереть через сито, слить лишнюю жидкость, смешать с 6-7 взбитыми белками и просеянным сквозь сито стаканом сахара. Переложить на блюдо, посыпать сахарной пудрой, сделанной из мелкого сахара, поставить в печь на 10 минут. К пирогу подать сливки.

Сладкое вино: вейнштейн, малага.

© Пунш имперьял из абрикосов

Приготовление пунша: смешать 2 стакана пюре из свежих абрикосов, 200 г сахара, полбутылки шампанского и 2 рюмки рома.

© Жаркое из дикой утки

Очистить 2-3 утки, обтереть солью, опустить на несколько часов в уксус, после нашпиговать шпигом, жарить на противне, поливая маслом. К утке подать салат по выбору.
3-4 утки, 200 г шпига, 2-3 ложки масла, уксус.
После — шампанское.

❁ Мороженое из дыни

400 г дыни натереть на терке, смешать с сиропом, вскипяченным из 2,5 стаканов своды и 300 г сахара, остудить, влить в форму.

После подавать сыр.

Фрукты: ягоды.

Напитки: кофе, чай, коньяк, ром, ликеры.

Приложение 1

Таблица перевода мер различных продуктов в граммы

Продукт	Стакан 250 мл	Столовая ложка	Чайная ложка	В штуке
Мука и крупа				
Мука пшеничная	160	25	10	-
Мука картофельная	180	30	10	-
Сухари молотые	130	15	5	-
Крупа гречневая	210	25	8	-
Крупа «Геркулес»	100	12	6	-
Крупа манная	200	25	8	-
Крупа перловая	230	25	8	-
Крупа ячневая	180	20	6	-
Рис	230	25	8	-
Саго	180	20	7	-
Пшено	220	25	8	-
Фасоль	220	30	10	-
Горох нелущеный	200	-	-	-
Горох лущеный	230	25	10	-
Толокно	140	-	-	-
Молоко и молочные продукты				
Масло животное растопленное	240	20	5	-
Масло сливочное	210	40	15	-
Молоко цельное	250	20	-	-
Молоко сухое	120	20	5	-
Молоко сгущенное	-	30	12	-
Сливки	250	18	5	-
Сметана 10%-ная	250	20	10	-
Творог нежирный	-	20	7	-
Простокваша	250	18	5	-
Овощи				
Морковь средняя	-	-	-	75
Картофель средний	-	-	-	100
Лук средний	-	-	-	75
Огурец средний	-	-	-	100
Томат средний	-	-	-	100
Томат-паста	-	30	10	-
Томат-пюре	220	25	8	-
Петрушка	-	-	-	50

Продукт	Стакан 250 мл	Столовая ложка	Чайная ложка	В штуке
Яблоко среднее	-	-	-	100
Баклажан средний	-	-	-	100
Сладкий перец средний	-	-	-	60
Кочан капусты	-	-	-	1500
Кочан цветной капусты	-	-	-	750
Ягоды				
Брусника	140	-	-	-
Голубика	260	-	-	-
Ежевика	190	-	-	-
Клюква	145	-	-	-
Крыжовник	210	-	-	-
Малина	180	-	-	-
Смородина красная	175	-	-	-
Смородина черная	155	-	-	-
Черника	200	-	-	-
Черника сушеная	130	15	-	-
Шиповник сушеный	-	20	6	-
Сахар, соль, жиры и другие продукты				
Сахарный песок	200	25	10	-
Сахарная пудра	190	25	7-8	-
Соль	325	30	10	-

Примечание: Примерное содержание пряностей в 1 г:
Лавровый лист среднего размера – 7 шт.
Гвоздика – 12 шт.
Перец черный – 30 шт.
Перец душистый – 15 шт.

Пищевые добавки

КЛАССИФИКАЦИЯ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК В СИСТЕМЕ «CODEX ALIMENTARIUS»

E100-E182 Красители.
Усиливают или восстанавливают цвет продукта.
E200-E299 Консерванты. Повышают срок хранения продуктов, защищая их от микробов, грибков, бактериофагов.
Химическиестерилизующие добавки при созревании вин.
Дезинфектанты.
E300-E399 Антиокислители.
Защищают от окисления, например, от прогоркания жиров, и от изменения цвета.
E400-E499 Стабилизаторы.
Сохраняют заданную консистенцию.
Загустители. Повышают вязкозть.
E500-E599 Эмульгаторы.
Создают однородную смесь несмешиваемых фаз, например воды и масла.
E600-E699 Усилители вкуса и аромата.
E900-E999 Пеногасители.
Предупреждают или снижают образование пены.

В эти группы, а также в новую группу E1000 входят глазирователи, подсластители, разрыхлители, регуляторы кислотности и другие добавки.

ЗАПРЕЩЕНЫ В РОССИИ

E121 Краситель цитрусовый красный 2
E123 Красный амарант
E240 Консервант формальдегид

НЕ РАЗРЕШЕНЫ В РОССИИ, ТАК КАК НЕ ЗАВЕРШЕН ВЕСЬ КОМПЛЕКС ИСПЫТАНИЙ

E103, E107, E125, E128, E140, E153-155,
E160d, E160f, E166, E173-175, E180, E182
E209, E213-219, E255-228, E230-233, E237,
E238, E241, E263, E264, E282, E283
E302, E303, E305, E308-314, E317, E318,

E323-325, E328, E329, E343-345, E349-352,
E355-357, E359, E365-368, E370,
E375, E381, E384, E387-390, E399
E403, E408, E409, E418, E419, E429-436,
E441-444, E446, E462, E463, E465, E467,
E474, E476-480, E482-489, E491-496
E505, E512, E519, E521-523, E535, E537,
E538, E542, E550, E554-557, E559, E560,
E574, E576, E577, E580
E622-625, E628, E629, E632-635, E640, E641
E906, E908, T909-911, E913, E916-919, E922,
E923, E924b, E925, E926, E929, E943a, E943b,
E944-946, E957, E959
E1000, E1001, E1105, E1503, E1521

ОПАСНЫЕ ДОБАВКИ

Вызывающие злокачественные опухоли:

E103, E105, E121, E123, E125, E126,
E130, E131, E142, E152, E210, E211,
E213-217, E240, E330, E447

Вызывающие заболевания желудочно-кишечного тракта:

E221-226, E320-322, E338-341, E407, E450, E461-466

Аллергены:

E230, E231, E232, E239, E311-313

Вызывающие болезни печени и почек:
E171-173, E320-322

Содержание

Жаркое из мяса, птицы и рыбы

Гарниры

Салаты

Канапе

Горячие закуски

Обед третий

Обед пятый

ЛУЧШИЕ БЛЮДА
ДВОРЯНСКОЙ КУХНИ

Серия «Кушайте на здоровье»

ББК 36.997 УДК 641.5 (083.1)

Лучшие блюда дворянской кухни — СПб.: Издательство «Питер», 2000. — 128 с: ил. — (Серия «Кушайте на здоровье»)

ISBN 5-272-00188-5

Хорошее настроение, чуточку терпения — и ваш стол украсят яства, которыми лакомились и гусарский франт Денис Давыдов, и покоритель Кавказа генерал Ермолов, и обитатели тихих губернских поместии. Все лучшее, что успели придумать русские повара за 200 лет, чем потчевали они хозяев усадеб и дворцов, мы предлагаем вам.

Вам не потребуются экзотические продукты или горы черной икры — все, что нужно, вы найдете в нынешних магазинах. Если вы считаете, что жить без маленьких радостей обидно и скучно, то попробуйте приготовить... например, карпа по-гусарски или «гишпанский паштет», слоеные пирожки в виде рога изобилия или бланманже с лимоном. Любой из рецептов этой книги достоин стать вашим «фирменным блюдом» — на удивление гостям и на радость вашим домочадцам.